

12月1日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、おでん、ナッツいりこ、ゆずみそ和えです。



給食に使う生鮮食品は、当日の朝、各業者さんから届けてもらいます。

学校ごとで、きちんと重量を量り、給食センターの専用のざるに入れていきます。

野菜も全部、量ってから専用のざるに入れます。

どの学校のか間違えないように、色つきのプラスチックの札(赤・青・黄)を入れています。

12月4日 月曜日



今日の献立は、黒糖パン、長ねぎのシチュー、れんこんチップ、フレンチサラダです。



長ねぎのシチューは、今年度募集した松前町産の食材を使ったレシピで  
岡田小学校の古川さんが応募してくれた献立です。

○政調理員「今日は、ねぎ祭りですね〜。」

大量のねぎを洗って、マスクをしても鼻の中がねぎの匂いでいっぱいになったようです。



G田「写真撮るから、ちょっとかごもつといて。」

T井調理員「も～！忙しいんだから、こんなことしてる場合じゃないのに！！」

そのわりには、満面の笑み(^ ^)/



れんこんチップも大忙し。

どのままでは大きいので、縦半分に切るのは手作業。

そのあと、スライサーで薄く切っていきます。

K井「なかなか、きれいに切れないんです…(・・;)」

マイコンの薄さや刃の種類をいろいろ変えて試行錯誤の末…



← こんなに薄くきれいに切れるようになりました！！



← カラッとおいしく揚げられますように♪

12月5日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、みそ汁、つくね揚げ、青菜のナッツ和えです。



調理員さんたちは、きれい好きです。

少しのゴミも少しの水滴も落とすことは許されません。

…という、学校給食の衛生管理基準があります。

給食センターは、ドライ方式といって、

床に落とさずきれいに作業をすることが義務付けられています。

松前町もちろん、いつもきれいに作業しています。

ただ…

なぜか、口数少ない栄養教諭(G田)が調理場に入ると、

いつもすぐに掃除が始まっているのは気のせい…！？

12月6日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、大豆の五目煮、さばの塩焼き、はりはり漬けです。

大豆は愛媛県産のもので、給食センターでたいてから使います。



← こんなにたくさん大豆を使います。



← 丁寧に灰汁を取っておいしく炊き上げます。



← こちらは「さば」チーム。数えている間は静かです。



← こちらはアレルギーチーム。？もしかしてひま？

いえいえ。きれいどころなのでシャッター押しちゃいまし

た♪

12月7日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、酢豚、ばんさんすう、みかんです。



酢豚は、思っているより手間がかかる献立です。  
まず、角切りの肉に粉をつけて、からりとあげます。  
くっつかないように、ほぐしながら揚げていきます。



炒めた野菜と一緒にすると、かなりの重さです。  
気合が入ります。



こちらはばんさんすう。

これも思っているより手間のかかる献立です。



つまり、今日は2品とみかんですが、かなり忙しかったのです。

しかし、G田は授業のため、1日学校に行っていて、不在にしていました。

調理員のみなさん、おつかれさまでした♪

と言うと、いつも『態度で示せ！！』と言われちゃうんですけどね♪

12月8日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、すまし汁、納豆みそ、マッシュサラダです。



いつも大騒ぎの『納豆みそ』。

納豆嫌いの人担当になることが多いのですが、

今日の担当は納豆大好きのお政調理員とN岡調理員が担当です。

G田「学校で、いつもより味がしっかりしてるって子どもたちが言ってたよ。」

N岡調理員「でしょ～。いつもよりおいしくできてるでしょう～。」

だそうです。

こちらはマッシュサラダ。



『マッシュ』なので、釜でつぶすことを試みましたがうまくいかず…  
温かいうちにつぶしてみました。



…が、150kgはさすがにつぶしきれませんでした。  
でも、子どもたちは喜んで食べてくれていました。

12月11日 月曜日



今日の献立は、白ごはん、ドライカレー、もやしときゅうりのサラダ、りんごです。

今日は、町内6校の小中学校の個人懇談のため、  
給食開始時間が早く、給食センターも大忙しです。



ドライカレーのひき肉をしっかり炒めて…



みじん切りにした野菜も炒めてルーを入れます。

今日は『ドライ』カレーなので、水分が少ないのです。



今日のドレッシングは、辛みを出すために一度沸かしています。

忙しくても、きちんと温度チェック。



今日のりんごは、久万高原町産のりんごです♪

ちょっと小ぶりですが、とてもおいしいりんごでした。

去年とおととは、松前町の人数分確保するのは難しいと断られましたが、

今年は、分けてもらえました♪

12月12日 火曜日



白ごはん、はるさめスープ、鶏肉のピリ辛焼き、かぼちゃサラダです。



G田「今日は、ずいぶん余裕そうだね～」

T井調理員「いえいえ、忙しいんですよ。肉をほぐしながら入れなきゃいけないし。」

と言っている横で実際に肉をほぐしているのはM井調理員。



G田「やっぱり余裕じゃん！！」

T井調理員「いえいえ。一生懸命混ぜないとイケませんから♪」

はいはい。きれいに混ぜてくださいね。

12月13日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、麦みそちりめん炒り豆腐、いわしのアングレーズソース、ごま和えです。

麦みそちりめん炒り豆腐は、初めての献立。

麦みそを使って味付けしています。

もちろん、はだか麦も入っています。



一度ゆでたはだか麦を容器に入れておいたものを釜に入れると…

M好調理員「写真撮って、撮って！すごいでしょ！」

右の写真のように容器の形がくつきり。



そのあと、きれいに混ぜるのに一苦労。



こちらは和え物室のT本調理員とO政調理員。「余裕で

～す♡」

12月14日 木曜日



今日の献立は白ごはん、豚汁、豆腐のかわり揚げ、キムチ和えです。



今日のごぼうは新鮮なのか、灰汁が真っ黒に！！



食材を入れて火が通ったらみそを入れていきます。



配缶しながら…M好調理員「腕が痛〜い。」

昨日の麦みそちりめん炒り豆腐は作る担当で、  
一生懸命、重たいのをがんばって混ぜてたら  
今日は、筋肉痛で腕が痛いとか…。

M好調理員「(翌日、筋肉痛なんて)若いでしょ♪」

このセリフが、年齢を感じるんですけどね…。

12月15日 金曜日



今日の献立は、わかめごはん、みそ汁、たこの唐揚げ、ほうれん草のナムルです。

今日は、北伊予小学校のリクエスト献立です。



大量のたこの唐揚げ、おとぼけ 3 人組…お調子 3 人組…素晴らしい 3 人組！！

H 金調理員が衣をつけ、M 浦調理員がフライヤーに入れ、T 井調理員が配缶しています。



こちらはアレルギー担当の K 藤調理員と N 岡調理員。

今日は、バッチリ忙しく働いています♪

12月18日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、ちゃんこ鍋、大豆かりんとう、大根サラダです。



今日のちゃんこ鍋担当は、自称、おかみさんの H 田調理員親と親方の M 好調理員。

親方が作って、おかみさんが味つけだそうです。

普通、親方は作らないのでは…???

こちらは大豆かりんとう。



たいた大豆に、小麦粉とでんぷんをつけてカラッと揚げた後…



粉糖をふるいながらまんべんなくかけていきます。

甘くておやつのような大豆なので、子ども達にも人気の献立です。

12月19日 火曜日



今日の献立は、**麦ごはん、いもたき、ししゃもの南蛮漬け、酢の物**です。

今日は手切りが多くて、大忙し。



こんにゃくに…平天に…



余裕じゃん！！

いえいえ、里芋もたくさんあるし、ししゃももたくさん数えなくてはいけないので大忙しです。



「誰が献立考えたのよ！！！！」

調理員さんたちの心の声が聞こえるようですが…

G 田栄養教諭は、小学校に行っていて留守でした♪

12月20日 水曜日



今日の献立は、鯛めし、豚汁、かぶ入り煮込みハンバーグ、ほうれん草ソテー、ヨーグルトです。

今日は、岡田中学校のリクエスト献立です。

今日のテーマは『かぶ』です。

今日は、給食センターで松前小中学校 PTA の方の試食会がありました。



今年度の給食の取り組みや献立の説明をしながら、楽しく試食しました。

煮込みハンバーグに入っていたかぶが、とても好評でした。

今日は、中学生の量で試食をしてもらったのですが

『多い！！』といわれる方が多くみられました。

## 保護者の感想(一部抜粋)

高校生の娘も、給食を食べたいと言っていました。

数量限定でいいので、普通に給食が食べられる施設があればいいなと思います。

久々の給食に一番驚いたことはどのおかずも多いということ。

子供たちは家に帰ってくるなり「おなかすいた！」と毎回言われる立場として

どんなに少しの量だろうと思って参加して、

本当に量の多さに、子供たちの若さに完敗。

地産地消活動を学校生活のみにお任せすることなく、

地物を旬な時に工夫して食卓に並べたいと思います。

お忙しい時期、たくさんのご参加ありがとうございました。

次回は、1月30日火曜日に岡田小中学校のPTAを対象に実施予定です。

お楽しみに。

---

**12月21日 木曜日**

---



今日の献立は、**コッペパン、ミネストローネ、エビチリソース、もやしのサラダ**です。



エビチリソースは、えびを天ぷらにしてから、釜で作ったチリソースと和えます。

『あげ和え』という調理で、ちょっぴり手間がかかります。

スパテラ(釜でかき混ぜるのに使う道具)についてのソースを

1滴も無駄にしないように丁寧にとります。



これはサラダに入る小松菜と黒ゴマです。

一瞬『えっ！？ゴミ！？』と、思った方もいるのでは…？

このあと、もやしと一緒に和えていきます。

子どもたちの大好きなもやしのサラダです。

12月22日 金曜日



今日は、セレクト給食です。

Aコース：白ごはん、ビーフシチュー、エビフライ、せん切りサラダ、チョコケーキ

Bコース：コッペパン、ビーフシチュー、若鶏の照り焼き、せん切りサラダ、イチゴケーキです。



今日は献立数が多いので、調理場はてんてこまいです。

ビーフシチューのじゃがいもは、機械に入る大きさに4人がかりで切っています。

そのあと…



今日のビーフシチューシチュー調理担当は…

○西調理員「今日は、○西親方で～す。」

N澤栄養教諭「あれ？マダムじゃないんですか？」

○西調理員「あっ…！そうでした。マダム、マダム。」

マダムの上品さは、この写真ではお届けできないのが残念です。