

平成 29 年 1 1 月の給食

11月1日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、すき焼き、小煮干しの磯香揚げ、すだち風味漬けです。

今日は、『文化の日』にちなんで「すき焼き」です。

日本人が初めて牛肉を食べたのが明治時代の初めで

西洋から入ってきた『牛鍋』です。

今では、日本食の代表のひとつとなった『すき焼き』です。



すき焼きに入れる長ねぎの青い部分は、つるつる滑って機械では切れないので

丁寧に調理員さんが手で切ってくれました。



一釜で約 800 人分。かき混ぜるのも一苦労です。



松前町では、小煮干しの献立がよく出るね〜と、よく言われます。

海のある町、松前町ですからね♪

今日も、小煮干しの磯香揚げ。

薄めに衣をつけて、パラパラに揚げていきます。

11月2日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、押し麦入りあったかスープ、はもと松前の恵みたっぷりサンド、しゃぶしゃぶたサラダです。

今日は、すべて新メニュー。

伊予高校生と保護者の方の献立です♪

夏休みに料理教室をしたものを少しアレンジして作りました。



はもと松前の恵みたっぷりサンドは、
スチームコンベクションオーブンで焼いたレタスと長ねぎと玉ねぎは
からりと揚がったはもと甘辛いたれを合わせます。
名前に『サンド』とついているように、パンにはさんで食べてもらうように
少し濃い目の味付けに仕上げました。

今日は、松前町内の小中学校だけでなく、
献立を考えてくれた伊予高校にも給食を届けて、試食してもらいました。



久しぶりの給食に給食当番。

「なつかしい～。給食の匂いがする～♪」

給食の匂い…？

私たちは気が付きませんが、独特の匂いがあるのかしら？



高校生ですから、中学校までの校区がみんな違うのですが、
給食の思い出話に花が咲いていました。

「先割れスプーンは、なかったなあ。(松山市)」

「食器のがらが違う。(松前町独自のがらです)」



← 今日の「しゃぶしゃぶたサラダ」の考案者4人。

今日の伊予高校の様子は、4日の愛媛新聞にも掲載されています。

ぜひ、読んでみてください♪

11月6日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、春雨スープ、オニオンカップバーグ、さつシャキカスタード和えです。

今日も、新メニューです。

オニオンカップバーグは、玉ねぎのリングの中にハンバーグが入っています。



まず、玉ねぎをカップにする部分と中の部分に分けます。



← 850 個分作るのは、思ったより大変な作業です。



← カップに玉ねぎのカップを入れていきます。



← カップの中に、ハンバーグを詰めていきます。

今日のハンバーグには、コーンや枝豆が入って彩りもきれいです。

さすが、若い高校生のアイデアです。

(松前町の栄養教諭も気持ちはまだまだ若いですけどね♪)

作業が進むにつれ、みんな無口になるほど、大忙しでした。

全部(今日は小学校のみ)出来上がったのがギリギリ。

しかし、学校では子どもたちがとても喜んで食べてくれていました。



こちらは、(めずらしく)静かにもくもくとハンバーグの卵を割っていた〇西調理員。

一人で約 200 個の卵を割っていました。

11月7日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、沢煮椀、そぼろどんぶり、和風サラダです。



← 和風サラダの小松菜。大量です。



← 小さいお尻を並べて、丁寧に洗っています。



← 大量にあった小松菜をゆでると…



← あ～ら、不思議。こんなに少なくなっちゃいました。
「あんなに洗うの大変だったのに…。くすん(涙)」

11月8日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、ごま味いりこ、即席漬けです。

和え物担当の M 浦調理員と K 井調理員です。「今日は、華がないから～」と遠慮気味に写っています。



今日の華は、五目きんぴら。細く切ったじゃがいもを一度湯がきます。



湯がいたじゃがいもを素揚げしてから、肉や人参、こんにゃくなどと炒めます。



←じゃがいもの揚げあがりを撮影していたところ、スス

スツとフレームに入ってきたのは、N岡調理員です。



←O 西調理員を撮ろうとカメラを構えたら、こちらにもス

スツとN岡調理員。逆パパラッチ？

11月9日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、わかめうどん、ナッツごぼう、ミモザサラダです。

今日は、「ミモザサラダ！」と意気込んで和え物室に撮影に行ったのですが、バタバタとかなり忙しいようで相手にしてもらえませんでした。

ミモザサラダは、ほうれん草、レタス、きゅうり、セロリ、パセリ、ロースハム、炒り卵と使う食材が多く、それぞれ加熱して冷却しなければならないので、大忙しのメニューなのです。



←これは何の写真かわかりますか？

わかめうどんに入る具です。

鶏肉、人参、干したけを砂糖と醤油で炊いてしっかり味をつけてから、

別の釜で作ったうどんの中に入れます。

ひと手間加えておいしく作っています。



←こちらは、うどんのできあがりを今か今かと待ってい

るH田調理員とO政調理員です。

配送の出発時間まであと3分しかありません。



←「うどんなのにい～」と言いながらも超特急で上手に

次ぎ分けていきました。

11月10日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、豚汁、豆腐の変わり揚げ、はりはり漬けです。

今日の和え物室は、昨日とはうってかわって落ち着いていました。

笑顔でポーズのM浦調理員です。

とはいえ、はりはり漬けも給食センターで手作りしています！



←豆腐の変わり揚げも手作りです。

「今日は、ちりめんがかけてます。」とT口調理員とM井調理員。

エビが大きくて主張しているので、ちりめんの存在感がないそうです。

手作りだからこそ分かることですね。



←さといもも手で切ってます、と言いたいところですが、

半分か4つ割りに手で切ったあとは、スライサーという機械で半月切りやいちょう切りにします。

給食センターでは、大量のさといもや野菜を扱うので、機械も活用しています。

11月13日 月曜日



今日の献立は、白ごはん、ほうれん草のみそ汁、レタスのひき肉炒め、小煮干し、ヨーグルトです。

今週は、地産地消週間。

松前町産、愛媛県産の食材をたっぷり使った献立や

松前町内の保護者や伊予高校性が考えてくれた新メニューが

続々登場します。

今日は、その第1弾、『レタスのひき肉炒め』。

松前町産のレタスをたっぷり使ったこの献立は、ご飯にかけて食べます。

今日の松前町産の食材は、米、じゃがいも、ほうれん草、レタス。

愛媛県産は、牛乳、豚肉、厚揚げ、ちりめん、えのきだけ、ヨーグルト、みそです。

卵、にんじん、しょうがは国内産で、外国産のものは今日は使用していません。

先週、出張でしばらく留守をしていたので、久しぶりに調理場に入りました。



←スライサーを洗浄するために分解していたT口調理

員。

「お土産は何かな～!？」



←大きな機械は、すべての部品をバラバラにして

すみずみまできれいに洗います。



←その横でみそ汁のみそを溶いていたK井調理員も

「お土産、楽しみ～♪」

私(G田栄養教諭)が無事に帰ってきたことが、何よりのお土産でしょ♪

隣では、レタスのひき肉炒めが出来上がっていきます。



←この山盛りレタスが→



熱が加わると、こんなに小さくなってしまいます。

作っているところをのぞいていると…



← 炒めるふりをして私に肉汁を飛ばした人が！！



← 犯人はN岡調理員！！「すいませ〜ん。」

久しぶりに出勤すると、こんな目にあわされ…。

今日も和気あいあいとおいしい給食が出来上がりました。

11月14日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、すいとん、小松菜のおひたし、さつまいものオレンジソース煮、味つけのりです。

すいとんは、だんごを手作り。



粉を量って、ふるいにかけて、練っていきます。

今日は、愛媛県産の小麦粉と松前町産の米粉、はだか麦粉を合わせています。

その後は、よく見る光景。



← だんごになって、団子をちぎりいれていきます！

G 田栄養教諭「今日は、3人で(釜の周りが)いっぱいだね♪」

M 好・N 岡調理員「いやいや、まだまだ余裕ありますよ。一緒にどうぞ♪」

余裕…なさそうですね。



今週は、地産地消週間のため、地元食材をたくさん使っているので調理場は大忙しです。

スライサー担当のO 笠原調理員の動きの速さ！！

動画でお届けできないのが残念です。



和え物室も超特急で作業が進んでいます。

大きな蒸煮冷却機のレバーもものすごい勢いであけるH金調理員。

でも、温度管理は丁寧にしっかり確認していきます。

11月15日 水曜日



今日の献立は、**麦ちりごはん**、**松前どんぶり**、**はものカラフルあられ揚げ**、**はだか麦マヨサラダ**です。

今日は、全部が地産地消の新メニューです。

使用している食材もたっぷり24品目もあり、大忙し。



← 助っ人のF川さん。東洋食品の四国支店からの応援です。

援です。



みんな余裕なく、黙々と作業しています。

こちらは『はも』の下処理。



粉をつけて、まわりに5色のあられをまぶしていきます。



これが揚がると



彩りきれいに揚がりました。



← こちらはサラダに入る松前町産のはだか麦。



← 松前どんぶりは食材の種類が多いので、
保存食に全種類入っているか心配しています。

今日は、愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業推進委員会が松前中学校で行われました。
推進委員の方たちにも一緒に給食を食べていただきました。



愛媛県農林水産部ブランド戦略課主幹

久保田 英和 さん



料理研究家&食育アドバイザー

中村 和憲 さん

今年度、松前町が研究している地産地消の様子を見に来ていただきました。



給食後の推進委員会の様子。

午前中より、和気あいあいと意見もたくさんいただきました。

『食』の力って、すごいなあ、としみじみ感じました。

推進委員のみな様、大変お世話になりました。

11月16日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、若鶏のレモン和え、たこの酢の物です。



しっかりカメラ目線の M 浦調理員。



麦粉をつけて…

鶏肉に松前町産の米粉とはだか麦粉、愛媛県産の小



からりと、おいしく揚げていきます。

このあと、レモンのきいた甘辛いたれをからめていきます。



こちらは、ごぼうをさがきにしています。



さがき用の刃。



切ったごぼうは、水につけて灰汁取りします。



汁の出来上がり。

昆布だしに食材を入れ、丁寧に灰汁を取って、根菜豚

汁の出来上がり。

今日もおいしい給食が出来上がりました。

11月17日 金曜日



今日の献立は、六穀ごはん、大根のみそ煮、手作りふりかけ、ミニトマトです。

大根のおいしい季節になりましたね。



今日は、大根と里芋、長ねぎなどの松前町産の食材を使った
みそ味の煮ものです。

おいしそうに出来上がりました。

町内の小学校 1 年生が給食センターに来た時、よく質問に出るのが
「大きなお鍋は、どうやって洗うんですか？」

こんなふうにして洗います。



大きな鍋は持ち運べないので、隣にあるレバーを回すと傾くようになっています。

その真ん中も、栓が抜けるようになっています。

注ぎ残しのないようにきれいに配缶した後、

洗剤をつけてきれいに洗います。

11月20日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、きのこのシチュー、せん切りサラダ、りんごです。



シチューのルーは、『だま』にならないように、ボウルでよく溶かしてから釜に入れます。

釜に入ってから、しっかりかき混ぜ、丁寧に仕上げています。



りんごは、4分の1に切ってから芯を取り、塩水につけてから数えていきます。

みんな、数を間違えないように真剣です。

H 金調理員「あれ？手伝いに来てくれたんですか？」

G 田栄養教諭「わかった。フレ～！フレ～！がんばれ～！」

T 本調理員「…。(応援だけなら)いらないです…。」

じゃまもの扱いされてしまいました(^_^;)



普通は、左のように皮付きのままですが、1年生だけ皮をむいて出しています。

3学期からは、1年生も皮付きのままになります。

りんごは、皮にも栄養がたっぷり含まれているので、

皮ごと食べられるように、冬休みにでも食べてみてもらえると嬉しいです。

あちこちが忙しそうにしている中で、唯一、和え物担当の二人。



← 余裕のH田調理員とN岡調理員。みんなに怒られ

るよ～♪

11月21日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、すまし汁、大根と豚肉のみそ炒め、青菜のナッツ和えです。

大根と豚肉のみそ炒めは、地産地消の新メニューです。



一味唐辛子を入れて、ちょっとピリッと辛い献立です。



新メニューを作っている向こう側で心配そうに見守る3

人。



N 澤栄養教諭と配缶担当の M 浦調理員、M 上調理員

です。

「おいしくできてるかな～。食べてみたいなあ。」

心配しているわけではないようでした。



忙しそうにすまし汁の配缶をしている T 本調理員と M

井調理員の横で…



昨日に引き続き、今日も余裕の H 田調理員と N 岡調理

員。

すまし汁を作る担当です。

「料亭のようなおいしーだしがとれてたでしょう～♪」だそうです。

昨日諸事情によりお休みをしていた2人。



復活したよ～♪どうりで、今日にはぎやかです。

11月27日 月曜日



今日の献立は、**コッパン**、**栄養ぞうすい**、**大豆と煮干しの揚げ煮**、**大根サラダ**です。



ぞうすいに入れる鶏ひき肉は、かたまりができないように先に少量の水で溶いてから入れます。

地味な作業ですが、なかなか大変です。

T本調理員「天使の私が、鬼になりそうなくらい大変です！」

ご苦労様です…。

出来上がったぞうすいは、分量を量ってから配缶を始めます。



こちらは揚げ物チーム。

今日も余裕そうなK井調理員とN岡調理員。

毎日余裕チームにいるような…！？



和え物チームもがんばってま〜す♪

11月28日 火曜日



今日の献立は、麦ごはん、エッグカレー、コールスローサラダ、チュルルンです。



エッグカレーは、うずらの卵入りカレーです。

各クラスに均一にうずらの卵が入るようによくかき混ぜながら配缶していきます。

今日は、すべての学校が午後から先生たちの研修会のため、

給食を食べたら急いで下校しなくてはならないのでカレーにしました。



← M本調理員「あっ！みんな暇そうだと思って撮って

るでしょ！！」

そうですよ～♪

M本調理員「今日は、全校時間が早いから、みんな必死で作ってるんですからね！！」

そうでした。いつもより1時間くらい早いんです。



コールスローサラダに入る食材は、すべて蒸してから冷やして和えます。

大量のキャベツとピーマンを蒸煮冷却機にかけて、扉のレバーを固く締めます。

約 20 分で出来上がります。

M 好調理員「来た!来た!!緊張なくていいよ!!いつも通りにね!」

O 西調理員「はい!」

???何が来た???

H 金調理員「きゃ〜。緊張する〜!!」

???こちらも…???

犯人は G 田だそうです。失礼ですね!

11月29日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、回鍋肉、若鶏の唐揚げ、ゆかり和え、青りんごゼリーです。

H 金調理員「今日は、キャベツ祭りですね!!」



その通り。なんと、今日はキャベツが全部で240kg！！！！

今年度のリクエスト献立は、地場産物の食材をテーマに考えてもらっていて、今回の松前中学校のリクエスト献立のテーマが『キャベツ』だったので。



回鍋肉は、キャベツが生の中にはこんなに山盛りだったのに、炒めると半分くらいに…

K井調理員「あんなに大変だったのに…こんなにちよびつとになっちゃって…(くすん)。」



← こちらは大人気『若鶏の唐揚げ』。

もめないように、各クラスの分量をきちんと配缶していきます。

11月30日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、みそラーメン、カミカミチップ、ボイル野菜、袋ドレッシングです。

手作りみそラーメン。

もやしやにんじん、ねぎなどの野菜が入っています。

今回初めて使う、愛媛県産のたけのこで作ってもらった『メンマ』。



コリコリした歯ごたえで、おいしいメンマになっています。



じっくりと炒めたみそにだしを注いで、食材を入れて作っていきます。



配缶はちょっと大変ですが、おいしい『みそラーメン』の

出来上がり♪