

平成 29 年 1 0 月の給食

10月2日 月曜日



今日の献立は、麦ご飯、白玉汁、炒り豆腐、ゆず味噌あえです。

炒り豆腐の豆腐は、手作業で崩して使います。崩しすぎないように、にっこりポーズで。



炒り豆腐のひき肉を炒めています。おいしく炒まるように、にっこりポーズで。



←HP に登場する回数が少ない O 笠原調理員です。

「撮りますね。」と声をかけましたが、作業に真剣でした。

10月3日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、八宝菜、きゅうりのピリ辛漬け、大学芋です。

さつまいもがおいしい季節になりました。内子産のさつまいもを使って大学芋にしました。

砂糖が結晶にならないように、焦がさないように、よくかきまぜながら十分に加熱して、揚げたさつまいもにからめました。

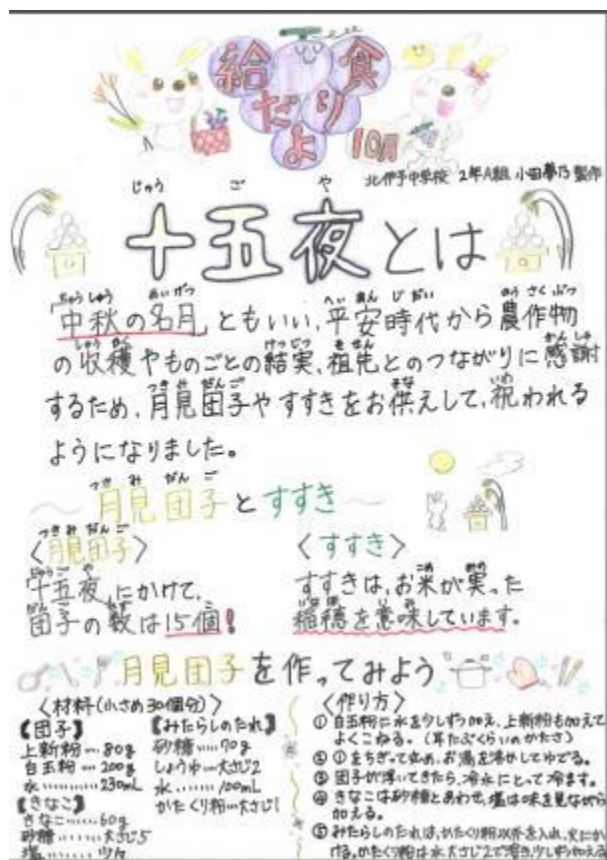
10月4日 水曜日



今日の献立は、栗ご飯、いもたき、鮭の塩麴焼き、おひたし、お月見ゼリーです。

今日は、十五夜なので、お月見の行事食メニューです。

先週、職場体験学習を行った北伊予中学校の生徒が十五夜を紹介するポスターを作りました。



←松前町内の6つの小中学校で掲示しています。

いもたきには、松前町産の里芋を使いました。ピーラーという皮をむく機械にかけた後、機械では取れなかった皮を手作業できれいにとって、食べやすい大きさに切ります。



鮭の塩麴焼きの調理の様子です。スチームコンベクションオーブンでの調理にも慣れました。



10月5日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、塩ラーメン、いかのフリッター、しょうゆドレッシングサラダです。

最近、県外では給食への異物混入が問題になっています。

松前町の給食センターでは、虫などの異物が給食に混入しないように、納品された食材を丁寧に確認しています。

さらに、流水で洗う際にもチェックし、何重にも確認しています。



↑ 事務室のガラス越しに、こっそり撮影しようとしたら、「パパラッチ」と言われてしまいました(^_^;)

今日は、小松菜やねぎといった虫がつきやすい野菜を使うので、特に入念にチェック！！



←ねぎを割いて、中に虫がはいっていないかチェックし

ました。



←左足が伸びていますが、ストレッチをしているわけでは

ありません。足の下には、あつてはならないものが。。。

限られた時間の中で大量の野菜を扱うので、丁寧に作業をしても、つい野菜がはみ出て床に落ちてしまうそうです。



いかに下味と衣をつけて、揚げていきます。大きなタライで、いかを落とさないように丁寧に。

10月6日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、ふしめん汁、若鶏のカシューナッツ炒め、せん切りサラダです。

炒め物にカシューナッツ、サラダにアーモンドと、2種類の種実を使っています。種実抜きのアレルギー対応食を間違えのないようにチェックしながら作っています。



各メニューの配缶の様子をカメラに収めてみました。今日も「パパラッチ！」と言われました。



←H 金調理員「今日も撮るんですかぁ？」



←毎日写りたい(?)N 岡調理員。



←麺料理の配缶を2連続で担当しているO 西調理員と

O 政調理員「配缶がんばってます！！」

10月10日 火曜日



今日の献立は、**麦ごはん、秋野菜カレー、ひじきサラダ、福神漬**けです。

今日のカレーは、里芋やれんこんなどの秋の味覚がたくさん使われています。



←北伊予小・中合わせて26キロの里芋を煮込んでい

ます。

2つのカゴに分けていますが、1カゴ13キロ。力持ちの M 上調理員です。

里芋、全校分では121キロにもなります。皮をむいたあと半分に切ってから、スライサーで厚みのあるいちょう切りにします。



←包丁を使う作業に当たることが多い(?)T 本調理

員。

カレールウも大量です。業務用の大きなルウを手で割ってから釜に入れます。



←具だくさんのカレー。「れんこんの固さ、大丈夫か

な？大きさは？」と M 好調理員。繊細な調理でおいしいカレーを作ってます！

10月11日 水曜日



今日の献立は、**白ごはん、わかめスープ、豚キムチ、バンサンスー**です。

今日は、栄養教諭二人で給食に食材を納めていただいている生産者の方々に取材をしてきました。

地元のおいしい食材をたくさん食べてほしいとのことでした。詳細は、来月報告します！！



10月12日 木曜日



今日の献立は、**コッペパン、洋風煮込み、じゃこサラダ、大豆かりんとう、ブルーベリージャム**です。

大豆かりんとうは、大豆を1時間ほど、少し固めにゆでてから、小麦粉とでんぷんをまぶして揚げ、揚げあがったものに粉糖をまぶします。



調理場は、大量のじゃがいも(約 120kg)と小松菜(約 110kg)の調理で大忙し。調理員さんたちは、クタクタで言葉少なです。





←釜いっぱいの洋風煮込みです。体全体を使いながら、じゃがいもを崩さないようにかきまぜる O 笠原調理員です。



←釜で作った洋風煮込みからウインナーを入れる前にアレルギー対応分を取り分けます。取り分けた洋風煮込みに「乳・卵不使用のウインナー」を使って、対応食を作ります。

二人でチェックしながら、間違えのないように作っています！

10月13日 金曜日



今日の献立は、ちらし寿司、あかだし、かき揚げ、ごまあえです。

お皿に取り分けたかき揚げのたねをスプーンを使って、食べやすい大きさに手際よく落としている O 西調理員と T 口調理員です。



←「さつまいも天、おいしいよね～」



←「私は撮らなくていいです。」という K 井調理員です

が。

O 笠原調理員は、「25、25」と数を数えながらの配缶です。今日は、かき揚げがたっぷりです。



お祭りの行事食なので、赤だしに紅白はんぺんを入れました。



←はんぺんばっかりに見えますが、軽くて浮いている

のです。



←アレルギー対応食を作っています。いつもと大きく違

うところが一つあります。さて、どこが違うでしょう？

今日は、積み込み作業の写真を撮ろう！とカメラを構えたら、K井調理員がここにも登場！ 写りたくないと言っていたのに。決してカメラで狙っているわけではありません。



←二人で確認しながら、コンテナに収めています。

10月16日 月曜日



今日の献立は、きのこご飯、すまし汁、揚げ出し豆腐、しめじ和えです。

給食センターでは、安全で安心な給食を提供し、故郷を愛する心を育むため、地元産の食材を活用する「地産地消」に努めています。

今日の献立には、松前町産の米、ほうれん草、葉ねぎ、伊予市産のたまねぎ、宇和島産のえのきだけ、愛媛県産大豆で作った豆腐を使っています。

葉ねぎは、松前小学校のすぐ近くにある畑で作られています。





←こんなにかわいいねぎが。。



←2週間ほどでこんなに大きく育つそうです。

おうちや学校の近くでどんな野菜が育てられているか、探してみてもいいかもしれません。

10月17日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、けんちん汁、豚肉のごま焼き、かみかみサラダです。

給食センターでは、食中毒を出さないために、サラダもすべて火を通します。



←この大きな機械で食材を蒸して、冷やすことができ

ます。しっかり冷えていないと食中毒菌が増えてしまうので、温度を測って確認しています。

できあがった料理の一部を取って、冷凍保存しておきます。万が一、給食を食べた後に体調が悪くなった人がいた場合に、給食が原因かどうかを調べるために取っています。



←全部の食材をビニール袋に取れたか確認しているK

井調理員の後ろでT井調理員がカメラ目線です！



↑何事もなかったようにけんちん汁の配缶作業をしている二人ですが、この少し前には、

「H 田さ～ん。配缶お願いしま～す！（M 井調理員）」「あっ、忘れとった！！（H 田調理員）」という会話があったことを聞き逃してはいませんよ。

10月18日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、筑前煮、さばの味噌煮、青じそサラダです。

スチームコンベクションオーブンで初めての煮魚料理をしました。

深さのある鉄板に鯖の切り身を並べ、味噌だれを魚がつかるくらいまで入れます。



←スチームコンベクションオーブンに入れる前です。



←できあがりです。身の崩れもほとんどなく、きれいに

仕上がりました。



←こちらは、深さのない鉄板に味噌だれをたっぷり入

れています。

たれをこぼさないように慎重な N 岡調理員。



←「丁寧な仕事をしています！」と T 口調理員。



←「きれいに魚を洗ってま～す！！」とにっこり笑顔の

M 好調理員。

今日は、熱心な仕事ぶりをアピールする調理員さんが多いような気がします。。。なぜでしょう？？(笑)



←O西調理員は、顔を隠しています。なぜでしょう？？

(笑)

10月19日 木曜日



今日の献立は、白ご飯、かぼちゃの味噌汁、鮭のパン粉焼き、ごぼうと人参のマヨネーズ和えです。

今日は、松前小学校で栄養教諭の教育実習を行っている戸田美歩さんが考えた献立です。

鮭やごぼうといった旬の食材を使って、子どもが食べやすいようにチーズやマヨネーズで味付けをしています。

給食センターは、大量調理なので、鮭にパン粉をきれいにつくか心配でしたが、さすが、松前給食センターの調理員さんたちです。見た目も美しく、きれいに出来上がりました。



ごぼうは、変色を抑えるために、酢を入れたお湯でボイルします。





←マヨネーズやマスタードなどの調味料で味付けをし

ます。

ごぼうもマヨネーズもたっぷりなので、混ぜるのも一苦労です。人参やコーンで彩りも鮮やかです。



←かぼちゃの味噌汁は、煮干しでだしをとって作りま

す。

おいしく食べてもらえるように、丁寧に心を込めて作りました！！

10月20日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、牛丼、アーモンドいりこ、海藻サラダです。

給食センターでは、調理員さんが様々な色のエプロンをつけて調理をしています。

なぜだか分かりますか？決して、好みの色のエプロンを選んでつけているわけではありません。

誰が、どんな作業をしているのか、遠くから見てもすぐにわかるように、エプロンの色を分けているのです。



←白いエプロンの調理員さんは調理作業担当です。



←青いエプロンの調理員さんは、加熱前の肉を取り扱

う担当です。

加熱前の肉には、食中毒の原因となる細菌が付着している可能性があるので、担当者は目立つようにエプロンの色を変えています。



和え物を調理する担当です。

←ベージュのエプロンの調理員さんは、加熱調理後の



応食を調理する担当です。

←オレンジのエプロンの調理員さんは、アレルギー対



長さんです。遠くからでもすぐに分かります。

←番外編:ピンクの帽子と調理衣を着ているのは、店

10月23日 月曜日



今日の献立は、白ご飯、中華コーンスープ、エビチリソース、もやしサラダです。

エビチリソースのえびは、衣をつけて揚げます。今日のエビは、少し大き目でプリプリしています。



↑「大きいですねえ。」とM井調理員。エビを指でばらしながら油に入れていきます。

細かく刻んだたまねぎをトマトケチャップや豆板醤などの調味料で味付けしたソースに、揚げたエビをか
らめます。



←M浦調理員は、仁王立ちで見張っているわけではあ

りません。



←大量のプリプリのエビをソースと混ぜ合わせる担当

で、エビが投入されるのを待っていたのです。

和え物は、もやしのサラダです。



←蒸煮冷却器という機械でもやしを蒸して冷却します。

この大量のもやしをボイルして冷却した小松菜と合わせます。

カメラ目線の T 口調理員。キリリと鋭いまなざしです。

今日は、台風の影響で主食がパンからご飯に変わりました。

10月24日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、おでん、大豆と煮干しの揚げ煮、はりはり漬けです。

今日は、研究大会のため、栄養教諭二人が不在でしたので、調理中の様子をお伝えできません。

明日をお楽しみに♪

10月25日 水曜日



今日の献立は、六穀ご飯、かき玉汁、麻婆大根、即席漬けです。

麻婆大根は、松前町や愛媛県の特産物を活用した献立として、伊予高校生が応募してくれた新メニューです。

夏休みの親子料理教室で試作したときには、大根に味がなかなかしみこみませんでした。

今日は、大根を少し小さめに切っています。



←M 好調理員は、忙しいときにもベストショットが撮れるようにポーズを決めてくれます。H 金調理員は。。。



←大根は、醤油を少量加えたお湯で下ゆでした。



←春雨をゆがいてもどします。今日は、下ゆでする材料が多く、たくさんの釜を使います。

豚ミンチを炒めて、味をつけたところに、大根と春雨、枝豆を入れて炒めます。

豆板醤や醤油の量を何度も調整しました。



←今

日の主役は、O 政調理員と M 浦調理員です。



←初めてのメニューなので、どのくらいの量で配缶して

いったらよいかも手さぐりです。「(1 尺)10人くらいかな？」と予想した H 金調理員。ぴったり当たっていました。



←新メニューの紹介を食缶に貼って、各学校に届けま

した。

10月26日 木曜日



今日の献立は、黒糖パン、きのこスパゲティ、フレンチサラダ、カスタードあえです。

今日は、松前小学校1年生が給食センターを見学に来てくれました。



給食を作っている様子を2階の窓から見学しました。



←野菜を洗っているところや切っているところ、スパゲ

ティをゆでたり、炒めたりしているところを見ることができました。

サラダを作る場所は窓から見られないので、「給食ができるまで」を紹介した DVD で。



スパゲティをゆでる釜と同じ大きさの段ボールの輪の中を作って、食材に見立てたカラーボールを入れています。

給食センターで使っているのと同じ道具を使って、カラーボールをかきまぜる体験をしました。

「スパテラ」という大きなしゃもじのような道具です。1年生の背丈と同じくらいの長さでした。



調理員さんたちと一緒に給食センターで給食を食べました。



とてもにぎやかで楽しい一日でした♪

10月27日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、ほうれん草のみそ汁、さんまのおろし煮、レモン風味漬けです。

さんまのおろし煮は、短冊にカットしたさんまに衣をつけて揚げ、調味液で炊いた大根おろしをかけていきます。



味噌汁には、昨日、松前小学校1年生が収穫体験で掘ってくれた里芋を使わせてもらいました。



10月30日 月曜日



今日の献立は、くるみパン、白菜とベーコンのスープ、若鶏の甘辛ソース、いよかんサラダです。



←若鶏の甘辛ソース用の鶏肉です。鉄板にきれいに並べてオーブンに入れます。肉肉(ニクニク)しいですね。



←「えっ？私らがニクニクシイ??」と鶏肉を並べていたM好調理員とO笠原調理員が反応してくれました。違いますよ～♪



←白菜とベーコンのスープは、具たくさんでした。スパ

テラという大きなしゃもじのような道具でM上調理員がかきまぜていますが、とても重かったそうです。

「野菜に火が通ったら、クシュッとなって軽くなるかなあ？」と言っていましたが、いつまでたっても重かったそうです。

給食センターは、体力が必要な職場です。

10月31日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、鶏団子汁、かぼちゃのそぼろ煮、ゆかりあえ、パンプキンプリンです。

煮物用のかぼちゃは、**一口大サイズ**に切っています。この切り方は、スライサーという機械では切ることができないので、すべて手作業で切ります。



← 「おちょぼ口の人用」と「そうでない人用」に作って

いるわけではないのですが。。



←こちらは、鶏団子を作っている四姉妹です。「若草物

語の気分」だそうです♪

今日は、手作業でかぼちゃを切ったり、手作りで鶏団子を作ったり、おまけに白菜、キャベツ、ねぎを洗うのに人手が必要で、和え物の調理は、T本調理員が一人で担っています。



←「できる人やけんねえ(がんばれ！)。」とG田栄養教

諭に励まされていました。