

平成 29 年 9 月の給食

9月1日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、あぶたまどんぶり、ちくわのいそべあげ、アーモンドあえです。

2学期の学校給食がスタートしました。

久しぶりの給食なので、食べやすい丼物と人気メニューの「ちくわのいそべ揚げ」にしましたが、調理は大変です。

180 パックほどの卵を手作業で割り、1700 本ほどのちくわを手作業で4分割に切ります。



4 つに切ったちくわに衣をつけて揚げます。175 度の油の近くでの作業です。



揚げたちくわを配缶する時には、クラス毎の数に間違いがないように、二人で二回ずつ数えます。

「時間に追われてます～」と必死な調理員さん。

限られた時間の中でも、学校で「足りない！」ということの起きないように、注意して数えました。

9月4日 月曜日



今日の献立は、レーズンパン、コーンスープ、鶏肉のマーマレード焼き、ごまドレサラダです。

この夏休みに、給食センターに新しい調理機器が導入されました。

スチームコンベクションオーブンという機械で、「焼く」というオーブンの機能に加えて、「茹でる」「蒸す」「煮る」「炒める」「揚げる」「炊く」などの調理ができます。



今日は、マーマレードだれに漬け込んだ鶏肉を焼きました。



← こちらがオーブンで焼いた鶏肉です。少し焦げ付きが目立ちます。

ひどく焦げた鶏肉は、学校へは送れません。



↑ こちらが新しい調理機器「スチームコンベクションオーブン」で焼いた鶏肉です。スチームを出しながら焼くので、焼きムラがなく、鉄板にも焦げ付きません。



← 新しい調理機器を使うのは気持ちがいいですね～



↑ いえいえ、使い慣れたオープンもいいですよ～

9月5日 火曜日



今日の献立は、**白ごはん、五目煮、あじのごま揚げ、すも**です。

今日は、どことなく調理員さんたちの表情が明るく感じます。



↑ 絶妙な水加減で揚げ衣ができました！！



もっと難しいメニューを調理したくて、うずうずしています！！



美女4人、軽快に調理してます！！

(動きが早すぎてぶれるので、シャッターチャンス用にポーズを取っています。)

9月6日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、のっぺい汁、豚肉のレモン煮、磯和えです。

9月に入ってから、揚げ物の献立が続いているような・・・



9月に入ってから、小松菜を使った和え物が続いているような・・・



栄養教諭は、午後から、松前町の食材を活用した献立を勉強するために、専門学校で行われたワークショップに参加してきました。



こんなメニューが給食に登場するかも！お楽しみに♪～



9月7日 木曜日



今日の献立は、**コッペパン**、**冷やしうどん**、**牛肉とピーマンの炒め物**、**ナッツいりこ**、**イチゴジャム**です。

7月の冷やしそうめんに続き、今年2回目のひんやり麺メニューです。

調理員さんたちも慣れた手つきで、手際よく調理しています。

ゆがいたうどんを水で冷やします。



←余裕の笑顔。

だしと具を合わせたところに、氷を入れて冷やし、うどんを取り分けた食缶に次ぎ分けます。





つぎ分けた後のうどんの温度を測ったら、11 度でした。

冷え冷えのまま、学校に届けます！！（今日は、雨で少し涼しいですが・・・）

9月8日 金曜日



今日の献立は、**麦ごはん、ポークカレー、元気サラダ、梨**です。

カレールウの中には、小麦粉やごまペースト、乳製品、果物などが入っているので、食物アレルギーをもつお子さんは食べられない場合もあります。

給食センターでは、これらの食材の使われていないカレールウを使って、特別食を作っています。

おいしく食べてもらえるように、調味料を加えて味を調整しています。



しています。真剣な調理風景です。

←グルメなG栄養教諭が味見をして、調味料の指示を



←こちらは梨チーム。「順調で～す♪」

9月11日 月曜日



今日の献立は、ゆかりごはん、味噌汁、豚肉のしょうが焼き、小松菜のおひたしです。

今日は、岡田中が運動会の繰り替え休日で給食がないので食数が少ないはずなのに、和え物チームが慌ただしく調理しています。

「調味料を足した(栄養教諭から急きょ指示があった)ので、時間が押し気味です。」と店長から厳しい指摘。野菜の状態などで、調味料の量は微妙に調整が入るのです。



←もくもくと配缶し、遅れをとりもどしてくれている様子

です。

こちらは、味噌汁チームです。「今日の味噌汁は、おばあちゃんの味噌汁です。」とN調理員。



←にっこりポーズをとってくれているS調理員ですが、

N調理員の言葉は聞こえているのでしょうか？



←となりで配缶している二人には聞こえていたようで

す。「ふふふっ」という声が聞こえてきました。

優しい味わいのおいしい味噌汁ができました♪

9月12日 火曜日



今日の献立は、**白ごはん、肉じゃが、いかの照り焼き、甘酢漬け**です。

9月から導入されたスチームコンベクションオーブンを使って、2品目の調理です。

蒸気を使って焼く「コンビモード」で、いかの照り焼きを作りました。

いかの水分がほとんど出なかったので、うま味がとじこめられて、ふっくらとおいしくできあがりました。

9月13日 水曜日



今日の献立は、**白ごはん、高野豆腐の中華炒め、ナムル、おさつチップ**です。

炒め物には、たまねぎ、人参、たけのこ、ピーマンなど野菜がたくさん入るので、切る作業がなかなか終わ
りません。



← O西調理員とM上調理員が二人がかりで、スライ
サーにかけられるようにピーマンを割って、種を取っています。



← 一人でスライサーを担当している H 田調理員。「忙しい、忙しい」の言葉とは裏腹に、ダブルピースです。

大量に切った野菜を使った炒め物です。混ぜるのは、重くて大変です。



←「もう、無理です。」と N 岡調理員。しかし、この後、高野豆腐とうずら卵が入ってさらに重くなります。

K 井調理員は、1学期から何度も具材の多い調理にあたっているので、余裕の表情です。「力持ちがばれてますかね？」



← 和え物は、昨日と比べてかなり少なく、物足りない様子です。顔だし OK の T 本調理員と NG の O 政調理員のコンビです。

9月14日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、イタリアンスパゲティ、グリーンサラダ、ぶどうです。

今が旬のぶどう。小学生は一人2個ずつ、中学生は一人3個ずつですが、全校分では 5200 粒、40 箱ほどになります。



つぶさないように少しずつ丁寧に流水で洗います。水を替えて2回ずつ洗っています。



きれいに洗ったぶどうをクラス毎に配缶します。



←「ぶどうクイーン」が数に間違いがないか最終チェッ

ク！

9月15日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、すまし汁、鯛の香味揚げ、梅肉あえ、おはぎです。

敬老の日のお祝いで「鯛」を使った揚げ物です。

鯛に衣をつける作業をしている K 井調理員。「おいしくできてますよ！」

いつ、味見をしたのでしょうか？



←鯛のサイズが大きいので、「1 人分」の数が少ないよ

～」



←キャベツときゅうりは・・・「多いですょ～。このところ、

きゅうりばかりです。」先週までは、小松菜ばかりでした。

和えてみても、やっぱり多いですね。鯛の香味揚げが少な目なので、お皿の中はちょうどいいかな？



←すまし汁は、今日もゆりこおばあちゃんのお手製で

す。



←さささとカメラに入ってくる N 岡調理員。センターの

ホームページは「私のブログ」だそうです。

9月19日 火曜日



今日の献立は、六穀ご飯、里芋のそぼろ煮、ナッツごぼう、納豆和えです。

納豆は、衛生管理のために、釜で一度、加熱します。



その後、和え物室で粗熱をとって、冷凍庫でさらに冷やしてから、ほうれん草などの野菜と和えます。



里芋は、機械を使って皮をはぎますが、完全にはとれないので手作業で残った皮をとります。



←店長が里芋を洗っています。



← 久々に登場の H 野さん。店長と同じポーズで映っています。

9月20日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、きのこ汁、鮭の黄金焼き、ごま酢和えです。

スチームコンベクションオーブンを使った3品目の調理です。

庫内の場所によって焼けやすいところと焼き目が付きにくいところがあるので、鉄板を入れる場所や温度・スチームを調整しながら焼きました。



オーブンで焼くと固くなりますが、スチームコンベクションオーブンで蒸気を使って焼くと固くなりません。その分、身が崩れやすいので、食缶に移すのに苦労しています。



←「このくらいは、だいじょぶ、だいじょぶ。」とH田調理

員。

少々、身が崩れても食べられることに間違いはないのですが。。。

できるだけ、形のきれいな鮭を子どもたちのところに届けました。

9月21日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、焼きそば、ささみフライ、フルーツ杏仁です。

焼きそばは、麺をオーブンでカリカリに焼いてから、ソースと合わせます。

この「ひと手間」をかけることで学校で食べるときに麺がのびずに、ちょうどよい固さになります。



↑ オーブンの中央は焼けにくく、端は焦げやすいので、一度取り出して、焼けていないところが加熱される

ように混ぜます。

G 田栄養教諭と店長が仲良く作業中。



←「山盛りにならないように。お上品に並べるように。」

O 西調理員とT 井調理員ががんばっています！！

麺とソースを混ぜ合わせるのは、重くて大変な作業です。



釜から振り向いたところを激写。食缶にとり分けるのも重い作業なのですが、カメラ用に静止してもらえます。



↓「給食センターのホームページは私のブログです。」というT口調理員とN岡調理員。
ポーズも決まっています。



9月22日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、糸こんにゃくの卵とじ、さんまの塩焼き、すだち風味漬けです。

さんまは、スチームコンベクションオーブンとオーブンを使って焼きました。

今日のさんまは、脂がのっていたようで、オーブンで焼くとパチッ！パチッ！！と脂が跳ねていました。



←脂はねから顔をガードするT口調理員。「顔はNGな

んで～」

今日一番苦労したのが「糸こんにゃくの卵とじ」です。味がなかなか決まらず、何度も味見をしたり、調理手順を確認したりして、おいしくできました。





←今日も「忙しい、忙しい。」と言いながらポーズをとっ

てくれる H 田調理員。O 西調理員も一緒に。



←和え物室でも T 井調理員がにっこりカメラ目線です。



←H 金調理員は、糸こんにゃく切りに集中しています。

「糸こんにゃく切るのは好き。」なんだそうです。カツッ、カツッ、カツッと力強く切っていました。

9月25日 月曜日



今日の献立は、コーンピラフ、野菜スープ、じゃがカップバーグ、レモンサラダです。

今日のハンバーグは、伊予高校生が松前町の特産品を使ったメニューとして考えてくれた「オニオンカップバーグ」をアレンジしたものです。

松前町産の玉ねぎが手に入らなかったなので、代わりに松前町で採れたじゃがいもをポテトチップにして、カップに敷き、その上に手作りハンバーグをのせて焼きました。





し砕いて底面に敷きます。

←ポテトチップがカップからはみ出ると焦げるので、少



↑大きさにばらつきがでないように均等に分けてから、形を整えてカップに入れていきます。



次回は、松前町産の玉ねぎを使って作ります。

9月26日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、麻婆なす、手作りしゅうまい、海藻サラダです。

給食実施校が松前中と北伊予中だけで食数が少なかったなので、普段はスライサーという機械を使って切るキャベツやきゅうりを、今日は手作業で切りました。「心を込めて、切りよるけん！おいしくなるよ！！」



しゅうまいも手作りです。ひき肉に下味をつけて、みじん切りにした椎茸を混ぜ合わせます。

「トレイの中の5分の1の椎茸をひき肉に混ぜ合わせる」「タライの中のひき肉を10等分する」「しゅうまいのたねを26分の1に分ける」など、給食センターでは分数を頻繁に使います。



←算数が得意な(本人談)N岡調理員。5等分するは

ずの椎茸が6等分になっていて、指摘されている光景です。



↑一つのトレイに26個ずつ肉団子を作っていますが、なぜか24個しかないトレイもあり。「N岡さんの作業かなあ〜？」との声が。「否定できないですう〜」とN岡調理員。

その頃、できあがりを配缶する担当の H 田調理員と K 井調理員は、しゅうまいの出来上がりを待つて時間を持て余しています。



←しゅうまいが出来上がったら、手際よくバットに入れています。エンジン全開！！

ていきます。エンジン全開！！

今日から、3日間、北中2年生が職場体験をしています。

野菜を洗う・切る作業、しゅうまい作り、食缶の積み出し作業、食器などの洗浄作業など、いろいろな作業を体験しました。



9月27日 水曜日



今日の献立は、**麦ごはん、沢煮椀、たこの天ぷら、ちりめんサラダ**です。

職場体験2日目です。緊張もほぐれて、上手に「たこの天ぷら」を配缶しています。



←今日のたこは、かなり小さめ。コロコロした天ぷらです。

ちりめんサラダは、キャベツ、だいこん、たっぷりのわかめが入っています。



沢煮椀に入る豚は、いつもより少し厚みがあって、大き目です。肉どうしがくっつかないようにていねいにばらしながら釜に入れていきます。



たこの天ぷらのたこが小さかったので、サラダと沢煮椀でボリュームが出たかな？

9月28日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、さつまいもシチュー、フレンチサラダ、カミカミチップです。

カミカミチップに入れる「するめ」は、少量ずつボールに移して、異物が混ざっていないかチェックをします。



←「いかのここ(背中の固いところ)が入っているので、取り除いてます。」と実演してくれているのはT口調理員です。

シチューのルーは、あらかじめ水で溶いてから、釜に入れます。





←いつもはカメラのほうを向いてくれるO西調理員なのですが。「この角度が若く見えると言われたので。」今日は、この目線なのだそうです。



←H田調理員は、いつもどおりカメラ目線です。野菜の量が多くて、詰めるのが大変！！



←職場体験最終日です。今日は、10月4日の行事食献立を紹介する給食だよりを作りました。町内の6校にお届けするので楽しみに♪

9月29日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、白菜のかき玉汁、厚揚げと豚肉の炒め物、くるみあえです。

和え物担当は、北伊予チームの O 政調理員と M 上調理員です。



実は、昨日、職場体験の北中生と北中の体操服を着て、記念写真を撮りました。



←さて、現役中学生は何人いるでしょう？



長ねぎをスライサーで切っている M 好調理員。今日の長ねぎは、目にしみます。

かき玉汁は、汁をよ〜くかきまぜているところに、ほそ〜く溶き卵を入れていきます。

「今日のかき玉は、上手にできてるね。」と検食をした T 時課長補佐に褒められました。

