

平成 29 年 7 月の給食

7月3日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、焼きそば、ミモザサラダ、枝豆です。

今日の枝豆は、松前町産の採れたて新鮮な枝豆です。



釜一面、きれいな緑色でした。とてもおいしい枝豆でした。



今日の献立は、野菜がいっぱい。



野菜下処理室では、みんなピリピリ…にっこり！？



焼きそばは、中華麺だけオーブンで一度焼いています。

釜で、野菜と一緒に炒めると、ドロドロになってしまうので、

中華麺を焼いて、しっかりと温度を上げてから炒めた野菜とさっと合わせます。

今日も手間暇かけて作っています♪

7月4日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、味噌汁、たこのから揚げ、もやしときゅうりのサラダです。

たこのから揚げには、愛媛県産のたこを使っています。

いつもは「ゆでだこ」を使いますが、今日は、ゆでていない「たこ」を使いました。



←しょうが醤油で下味をつけた後、衣の粘りが出ないよ

うに、さっとかたくり粉をまぶします。

写真のシャッターよりも早い、手際の良さで、なかなか良い写真が撮れません。



余裕でたこを揚げているように見える調理員さん二人ですが、実は、油が跳ねるし、温度湿度も高いし、過酷な作業をしています。

台風の進行を心配しながら調理中です。



←おいしい「たこのから揚げ」を召し上がれ。

7月5日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、なすのそぼろ炒め、手作りふりかけ、マカロニサラダです。

今日のなすは、素晴らしくきれいで立派な『なす』が納入されました！！



主役はこちらです→



にっこり鬼のN澤栄養教諭ですが…



なすのおいしさがわかるくらい、このぐらいの大きさに切りました。

手タレデビューのM上調理員。先輩のT本調理員と一緒ににっこり。

しか～し、あくまでも主役は『なす』ですから♪



なすがくずれないように、しかし、しっかり味がしみるように細心の注意を払って炊きあげました。

もちろん、おいしく炊けました♪

今日の担当者は、やはりカメラ目線のH田調理員とN岡調理員でした♪

7月6日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、冷やしそうめん、ハムとコーンのかき揚げ、せん切りサラダです。

年に一度の冷やしそうめん。大忙しです。

麺と具とだしをそれぞれ別々に調理していきます。



麺はゆでて温度を測った後、水でしめて各クラスに配缶していきます。



具もボイルして、真空冷却器で冷やした後、だし汁と合わせていきます。

氷も入っています。

大忙しのはずなのに、カメラ目線でにっこりの調理員たち。

忙しさが伝わらないですね…。



麺の入った食缶にだしを注ぎ分けていきます。

そうめん担当ばかり写真を撮っていたら、揚げ物チームに怒られました。



もちろん、揚げ物も暑い中、頑張っています。

こちらも満面の笑顔で、忙しさが伝わらないと思いますが…。

おまけ。

今日は、調理場がやけに静かだと思ったら…



古い方の〇西調理員は、下処理室でひとり黙々と氷の袋の消毒をしていました♪

7月7日 金曜日



今日の献立は、**麦ごはん、ビーフ汁、豆腐のかわり揚げ、即席漬け**です。

調理場に入ると、機械を使わずにねぎを手切りしているH金調理員とK井調理員。

スライサーの刃の切れが悪いため、手で切ることにしたようです。



G 田栄養教諭「スライサー3号と4号だね〜。」

K 井調理員「えっ！！1号と2号は誰ですか！？」

G 田栄養教諭「そりゃ、本物の機械2台でしょう。」

機械にも負けたくないようです。

一方、こちらはビーフン汁のの配缶中。



ビーフンが長いので、今日の配缶は難しい…。

N 岡調理員「大丈夫です！こぼしませんから！！」

ほんとかなあ〜？

天ぷら室では、揚げ物担当の M 好調理員と T 口調理員が休憩中。

手に持っているのは、経口保水液です。



館内は冷房が入ってはいますが、フライ入り口近くはかなり暑いです。

熱中症になってしまう調理員さんも少なくありません。

体感温度は温度計よりもかなり高く感じます。



← それでもやっぱり満面の笑みのT口調理員♪

7月10日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、酢豚、ごま味いりこ、ばんさんすうです。

今日は、揚げ物室が大忙し。



酢豚の豚肉をフライヤーで揚げ、ごま味いりこの小煮干しをオーブンで焼いて釜で和えて…
と、いつになく、たくさんの方が所狭しと作業していました。

G 田栄養教諭「今日は、この部屋、忙しそうね。」

K 井調理員「そうですよ。(誰が献立、考えたの!?)」

心の声が、漏れていました。



← 酢豚に入る筍の大きさ!!

M 浦調理員の顔より大きい!!



酢豚の仕上げは、あらかじめゆでておいたうずら卵とパイナップル。

パイナップルは、賛否両論ありますが、甘ずっぱさをだすために入れています。

本格的な酢豚の味です♪

最近写真に入るのを嫌がりだした、『鬼のN 澤栄養教諭』。

油断をして写真の左上端に入ってしまったのは、本人は気が付いていません♪

7月11日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、魚そうめん汁、鮭のレモン和え、かぼちゃサラダです。



今日も下処理室は大忙し。

サラダに使うカボチャや玉ねぎ、きゅうりもそうですが、

魚そうめん汁に入るえのき茸が、かなり手間がかかります。

おうちではそんなに気にならない手間かもしれませんが、

給食では52kg、つまり170パックのえのき茸をごみを取り除きながら

しかもきれいにほぐさなくてはいけないのでかなり時間がかかります。



揚げ物室では、鮭を揚げている M 好調理員と H 田調理員の姿が。

あれ？この風景見たことが…？デジャブ？？？

M 好調理員「昨日の酢豚の肉も、この二人が担当だったんですよ！

肉と魚が違うだけで、形も似てるし。」

そうでした。

昨日の酢豚も、今日の鮭のレモン和えもおいしくできてましたよ♪

7月12日 水曜日



今日の献立は、**白ごはん、夏野菜カレー、ポイル野菜、冷凍パイン**です。

今週は、6校全ての学校で給食開始時間が早い日が続いています。

カレーには、じゃがいも、かぼちゃ、なすなど、皮むきやカットに手間がかかる食材がたくさん使われています。



←「給食時間が早い日にカレーは、やめてくださ〜い。」

野菜の量もたっぷりです。

粘りの強いずっしりと重みのあるカレーになりました。



配缶する調理員さんは大変です。



←和え物室は、「今日は、順調で〜す！」



←冷凍パイナップル。バットに収めるのに苦労しました。

時間どおりにおいしい給食を届けることができました。

7月13日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、トマトスープ、いわしのアングリーズソース、華風和えです。

今日は、返ってきた食器を洗浄している様子をお届けします。



大きな機械で洗えるとはいえ、機械に入れるのも、機械から取り出すのも人間の手がかかります。

しかも、機械が数を間違えていないか、手作業で確認します。

食器洗浄機の蒸気で40度を超えるので、熱中症にかかりそうな暑さの中で洗浄しています。

それでも、痩せている人が少ないのは、なぜでしょう…？

7月14日 金曜日



今日の献立は、中華五目おこわ、かき玉汁、ささみのレモン煮、海藻サラダです。

給食に使う卵は、殻の混入を防ぎ、鮮度の悪いものや血の混じったものを除くために、1個ずつお椀に割って確認しています。



←遠くからパシャと撮影したので、「盗撮！」と言われてしまいました。今日の撮影者は鬼のN 澤栄養教諭です♪

海藻たっぷりのサラダは、重みもあり、混ぜ合わすのに一苦労です。



←思わず「う～～ん」と声が出てしまいます。

和え物のできあがりを見ていた間に、揚げ物チームは作業が終わってしまいました。



←「もう、いいんです。」とさみしそうなK井調理員。



←揚げ物に使った台車や調理器具を片付けているH金

調理員とT本調理員。

顔を隠し、うつむいて「もう、いいんです。」……ごめんなさい。

汁ものチームのできあがりには間に合いました。



7月18日 火曜日



今日の献立は、**麦ごはん、いよさつま、豚肉の生姜焼き、すいか**です。

伊予さつまは、愛媛県の郷土料理です。



給食センターでは、釜でだしを取った後、釜で氷と合わせて冷やし、真空冷却機でひやしたキュウリやこんにゃくと合わせます。

暑い夏には、冷たくした伊予さつまをかけて食べると、食欲が進みます。

…が、子供たちの中には、食べられないせいか、苦手な子も多いのが現状です。

伊予さつまも手がかかる献立ですが、それよりも大変なのが『スイカ』。



まず、まん丸のスイカを半分に切っていきます。

これがちょうど半分にならないと、そのあと均等に切り分けられないのでなかなか難しい作業です。写真を撮りながら

G 田栄養教諭「M 本さん！曲がってるよ！！」

と、応援だけさせていただきました。

そのあと、32分の1に切っていきます。

小学校の低学年は、さらに半分にして64分の1にしています。

この時も…

G 田栄養教諭「それは大きいでしょ～。こっちは小さいし～。」

と、優しく文句だけ言っておきました。

おうちで食べるときは、そこまで気にしなくてもいいと思いますが、

学校では、少しの大きさの違いが子供たちにとっては、大きな問題だったりしますからね♪

調理員さんたちは「すいかは、もう勘弁して～。」

というくらい、へとへとでした。

7月19日 水曜日



今日は、恒例の学期末のセレクト給食です。

献立は、Aコース:白ごはん、わかめスープ、焼き肉、キムチ和え、青りんごゼリー、

Bコース:クロワッサン、わかめスープ、若鶏の唐揚げ、キムチ和え、ヨーグルトです。

今日は、伊予高校の生徒さん10名が職場体験活動として、一緒に給食を作ってくれました。



写真では白衣を着ると、調理員さんか高校生がよくわかりませんね。

最初は、白衣を着ることだけで抵抗のあった高校生のみなさんでしたが、

いざ、調理場に入って作業が始まると、みんな熱心に調理をしていていました。

今日はいつもの倍おいしい給食が出来上がりました。

午後からの洗浄も、ちょっぴりだけ体験してもらいました。





最後に、教育委員会の局長からのお話を聞いて、解散です。



仕事の大変さと楽しさを少しは体験できたかな？