

平成 29 年 6 月の給食

6月1日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ミネストローネ、キムチーズバーグ、せん切りサラダです。

事件です！！



← 蒸煮冷却機が故障です！！

給食の野菜は、すべて加熱しなければならないのです。

そこでサラダに使う大根ときゅうりは、

急ぎよ、釜でゆでてから、水冷して使うことにしました。



ちゃんと冷えているか確かめて…



そのあと、大きな冷蔵庫に入れて冷やしました。



フライ室では、今日は手作りのハンバーグで大忙し。



みじん切りにした玉ねぎとミンチや豆腐、チーズを練り合わせていきます。



きれいに練ったら、たらいを7等分します。(カメラ目線はK井調理員です♪)

とても冷たくて重いので、かなりの重労働です。





1 枚の鉄板に25個並べます。これを 75 枚作ります。



焼き上がりました。

前回の反省を踏まえて、豆腐を少し足したので、

ふんわりとおいしく出来上がりました♡

6月2日 金曜日



今日の献立は、麦ごはん、糸こんにゃくの卵とじ、小煮干しの磯香揚げ、梅酢和えです。

糸こんにゃくの卵とじは、少し甘めの味で、煮物が苦手な子供たちにも食べやすくしています。



← 糸こんにゃくたっぷりです。

食べやすいように短く切っていきます。

M 好調理員「肖像権があるんだから、出演料貰わなくちゃ♪」

そのわりには、よく、カメラに近寄ってきてくれるんですけどね。



← 珍しくカメラ目線じゃないT井調理員。

高野豆腐も、異物が入らないようによく見て洗います。



卵は、殻が入っていないか確認しながら、少しずつ入れていきます。

…というか、湯気がすごくて、対面からはよく見えませんね。

6月5日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、はるさめスープ、エビチリソース、ポテトサラダです。

学校給食は、一人あたりの分量をきちんと計算して使用しています。

調味料も、もちろん、量っています。



← はるさめスープの調味料です。

こしょうは、一人あたり 0.01g ですが、800 人分になるとこのくらいの量になります。



「0.01gなんて、量れるわけないじゃん！」と言われたことがありますが、ちゃんと計算して量っています。



← だしをとった煮干しを取り出しています。

今日のだしは、煮干しとチキンブイヨンとセロリです。
セロリの茎は、小さく刻んで具として入っていますが、
子ども達にはばれていないようです♪

エビチリも手をかけています。



← 衣をつけたえびを揚げていきます。



おいしそうに揚げたえびと手作りのチリソースで和えます。
小学校1年生も食べるので、給食のエビチリは、ちょっと甘めです。

6月6日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、ドライカレー、中華サラダ、福神漬けです。

昨日から、牛乳のパッケージが変わりました。

ニュースでご覧になった方もいるかしら？



みきやんとダークみきやんがあります。愛媛国体仕様です。

10月中旬ごろまで、このパッケージで届く予定です。

昨日、N 澤栄養教諭は中学校でダークみきやんだったことを

中2男子に自慢したところ、「ふ～ん。」と相手にされなかったそうです。

ところが、今日、その男子にダークみきやんが当たって、大喜びだったそう♪

本当は、うらやましかったんですね。きっと。

さて、今日は、ドライカレー。

いつも、量が少なくて、物足りないといわれるので…



← こっそりかさ増しに『豆腐』を入れてみました。

お肉を入れると、脂肪やエネルギーが基準量を超えてしまうので豆腐にしました。

野菜は全部みじん切り。



手もこんなに。



← 釜で炒めているときは、かなりの量があるよう

に見えますが…



← 各クラスの食缶に配るとこのくらいになってしま

います。

6月7日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、こうなごちりめん、チンゲン菜のおひたしです。

五目きんぴらに入っているこんにやくは、前回機械でうまく切れなかったので
今回も手で切りました。



きれいに切れました。

H金調理員「こんにやくは、業者から突きこんにやくを買ったらどうでしょう？」

G田栄養教諭「そうね。そしたら、暇になるから、ほかのメニューをもっと手の込んだ

忙しい天ぷらやサラダが作れるね♪」

O政調理員「手で切ります。」

G田栄養教諭「あら、そう？」

H金調理員「悪いこと考えるとき、うれしそうですね…。」

そんなことはありませんよ♪

揚げ物室では…



← N岡調理員「きれいに揚がっているでしょ♪」

何回もポテトフライを担当して、やっと納得いく仕上がりになったようです。

G田栄養教諭「そうだね♪ところで、何回目(の担当)?」

N岡調理員「4回目で〜す♡」

日々、技術を研鑽している調理員さんたちです。

6月8日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、わかめうどん、カミカミチップ、和風サラダ、みかんジャムです。

松前町のうどんのだしは、煮干しと昆布のだしです。



こんなにたくさんの昆布を使って丁寧にとっています。

うどんは、ひとつずつの袋に入っているのではなく、大きな容器に詰められてきます。



このままでは、長くは配缶しづらいので、短く切っていきます。



今日も満面の笑顔で仕事をしている T 井調理員でした♪

6月9日 金曜日



今日の献立は、梅ごはん、ふしめん汁、つくね揚げ、すだち風味漬けです。

「ふしめん」というのは、そうめんを竿に干して乾かす時に
竿にあたって曲がった部分の「ふし」の部分のことです。



← 手タレ : N 澤栄養教諭 ♪

そうめんと違って、配缶がしやすいです。



決して、そうめんが買えないからふしめんになっているわけではありません。

つくね揚げは、程よい大きさにするために、スプーンを使って油に落としていきます。



スプーンが小さく見えるのは、気のせい…！？

6月12日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、チンゲン菜のスープ、鶏肉のガーリック焼き、小松菜のおひたし、冷凍みかんです。

今日から1週間、栄養士の実習生が来ています。

給食運営について勉強しています。



今日から1週間は、地産地消週間です。

松前町産や愛媛県産が盛りだくさん登場します。

ちなみに、今日の松前町産は、はだか麦と玉ねぎ。

愛媛県産は、米粉パンの米粉、豚肉、鶏肉、にんにく、小松菜、もやし、卵、冷凍みかんです。

チンゲン菜のスープには、豚肉とはだか麦が入っています。



← お肉が固まってしまうように、ほぐしながら

入れます。



← 冷凍ミカンは、溶けないようにぎりぎりまで冷蔵

庫の中。



← 鶏肉を数えている T 本調理員。



← 腰が痛くて、片足が上がっています。

お尻の大きさを撮ったわけではありません♪

6月13日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、じゃがいものそぼろ煮、はもの唐揚げ、きゅうりもみです。

松前漁協で骨切りしてもらった『はも』。

こんがりとおいしい唐揚げにしました。

贅沢でしょう～♪



今日は、給食センターでふき取り検査が行われました。

毎日の調理作業が衛生的に行われているかの検査です。

作業中の調理員さんたちのエプロンもふき取りました。



OH～!NO～!…とは、言っていないですが…

検査の結果は、2週間程度で届きます。

ドキドキハラハラの調理員たちです。

6月14日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、卵とにらのスープ、魚の五目あんかけ、手作りふりかけです。

今日の魚は『鯛』。

米粉とでんぷんをつけてカラッと揚げた鯛に、五目あんをかけます。



あんかけは、若くないほうの O 西調理員が担当です。

ふりかけは、焦げないように、ぱらっとできるように細かく振り入れながら混ぜていきます。



← 狭いところをふたりがひしめき合って作っています

す。 T 口調理員と若い方の O 西調理員が大きいわけではありません ♪

今日の実習生は、スープの配缶を経験してもらいました。



ていきます。

← 鬼教官(!?)の M 好調理員のご指導の下、配缶し

6月15日 木曜日



今日の献立は、たこ飯、みそ汁、大豆とひじきのかき揚げ、小松菜サラダです。

今日の実習生。



← 今日は、天ぷら室の配缶です。

今日の写真撮影は、N 澤栄養教諭。



なんだか、まじめに仕事しているような…。

いつも通りですね！！

6月16日 金曜日



今日の献立は、六穀ごはん、すいとん、豚肉のかりん揚げ、レモン風味漬けです。

2階から調理場をのぞいていると、釜の周りが窮屈そう。



小麦粉を牛乳で練ったものを、だしの中に入れていっている調理員たち。

すいとんを作っているのです。

すいとんをちぎり終わるのに、1時間30分かかったようです。

G 田栄養教諭「よくあの狭いところに、よく4人も並べたね。」

H 田調理員「みんなスマートだからね～♪」

真実は…！？

6月19日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、トマトスープ、若鶏のマリネ、もやしのサラダです。

今日の給食も、手作り満載です♪

まずは、トマトスープ。

トマトは湯剥きして、皮を一つずつ丁寧に剥いていきます。



約2時間、H田調理員と応援に来てくれたH野さん(お偉いさん)のふたりで湯剥き、皮むき、角切りをしました。



H野さんは、お偉いさんなのに、いつもみんなに都合よく(?)使われ…

手伝ってくださっています！！！！

若鶏のマリネも、もちろん手作りです♪



玉ねぎとピーマンを甘酢と合わせて…



揚げたての唐揚げを入れて合わせていきます。

今日もおいしくできましたよ♪

6月20日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、中華どんぶり、魚のカレー揚げ、ナムルです。



6月21日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、大豆の五目煮、さばの塩麴焼き、アーモンド和えです。



さばの塩麴焼きは、名前の通り、さばにまんべんなく塩麴をつけてオーブンで焼きました。

M 好調理員「きれいに並べているでしょ♪丁寧に仕事してますから♡」



← 肉下処理室:T井調理員「こっちは撮ってくれ

ないんですかあ？」



塩麴がついていたところが少々焦げ目がつきましたが、
ほんのりと味がしみて、なかなかおいしく焼けました。
おうちでもお試しを♡

6月22日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、冷麺、豚キムチ、フルーツ杏仁です。

冷麺は、麺、だし汁、具を別々に火を通して、冷やしてあえるので、とっても手間がかかる一品です。

麺は、釜でゆでて、水で流しながら冷やし、食缶につぎわけます。



←だし汁は、一度わかして粗熱をとった後、氷と合わせます。



だし汁に、ポイルして冷やした野菜やハム、錦糸卵などの具を合わせ、麺の入った食缶につぎ分けていき、混ぜ合わせます。



←こんなにたくさんの調理員さんで作りました。

今日は、カメラに顔を向けてもらう余裕ありません。忙しさが伝わるでしょうか？



←こちらの調理員さんも55キロのiraを切っている

ので、とっても忙しいのですが。。

にっこりカメラ目線で映ってくれました。

6月23日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、シュリンプカレー、コールスローサラダ、メロンです。



←昨日のホームページに登場しなかった M 好調理

員。今日は、肉厚のメロンと一緒に、にっこり登場です。

メロンを8分の1に切って、種を取る作業。大きさにばらつきがでないよう、種が残らないよう、丁寧に作業しています。



さらに半分にして、食缶にきれいに並べていきます。数を間違えないように、二人で二度チェックしています。

真剣に作業中なので、なかなか話しかけられません。



釜からあふれそうなくらいたっぷりのシュリンプカレー。写真では、えびの姿がみえづらいですが、実はたくさん入っています。



こちらは軽快にサラダを混ぜ合わせています。おいしくできました♪

6月26日 月曜日



今日の献立は、黒糖パン、鶏団子汁、ほうれん草のソテー、ミニトマトです。

今日は地味に忙しい献立です。

問題:何をしているところでしょう？



左から M 上調理員、S々木調理員、M 本調理員。

正解は…



黙々とほうれん草を洗っています。

異物がないか 1 枚 1 枚確かめながら洗っています。今日は、95kgのほうれん草です。

かなり根気のいる作業です。

このあと、ソテーにする前に、一度ゆでて水でさらし、青臭さを取る手間もかけています。



きちんと温度を取って、衛生管理にも気を付けてま

す。

さて、こちらは何をしているところでしょう。



左から若い方の O 西調理員、T 井調理員、O 政調

理員、T 口調理員。

釜の向こうから、偉そうに眺めているのは N 澤栄養教諭です ♪

正解は…



『鶏団子』を『だし』にちぎりこんでいるところです。

こちらも地味に忙しい作業です。

今日の鶏ミンチは60kg。

肉専用のエプロンをつけて小さくちぎりこんでいます。



胸のところにわかりやすく『にく』と書いてあります。

決して、彼女が肉々しいということではありません♪

こちらは、ミニトマト系の二人。

数を数え間違えていないか、真剣です。



N 岡調理員と M 井調理員。

N 岡調理員「やっぱり、小学校の算数の足し算と引き算は大切よね！！」
…だそうです。

6月27日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、そぼろどんぶり、けんちん汁、即席漬けです。



そばろどんぶりの鶏ひき肉は、下味をつけてから、釜で炒めています。

30kgのひき肉をポロポロになるまで炒めるのは、重労働です。

大きな泡だて器で、細かくしています。

泡だて器担当の K 井調理員と H 金調理員は、『腕が痛くて腱鞘炎になりそう』だそうです。

鬼の N 澤栄養教諭が『敵を討つとくからね。』

放課後…

掲示資料の白板をゴシゴシきれいに磨かせていただきました。

右腕が痛くなりました。(G 田栄養教諭)



スライサー（野菜を切る機械）が、うまく切れず、手作業でねぎを小口切りにしている古い方の〇西調理員。

ねぎいっぱいのおいしいけんちん汁が出来上がりました。

M 好調理員「でも、じみな汁ものよね～。」

G 田栄養教諭「でも、汁物、いるでしょ？大事よね。」

M 好調理員「いる、いる。そうだよね～。」

給食終了後、松前小学校3年生の男の子が私に近寄ってきて

「今日のスープ、おいしかったね！！」

調理員さんたち、大喜びでした♪

6月28日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、豚汁、ししゃもの南蛮漬け、ごま和えです。

給食センターの入り口には、エアーシャワーがあります。



←『コロコロ』で表面のごみを取り除いた後入ります。

す。

約15秒ほど風に吹かれ、表面の誇りをきれいに払ってから調理場に入ります。

モデルは、自称お上品な、鬼の N 澤栄養教諭です。



今日は、ししゃもを**6500匹**揚げました。

小分けにして、丁寧に粉をつけ、少しずつ油に入れて揚げていきます。

ししゃもが曲がらないように丁寧に揚げていきます。



揚げたししゃもは、数の間違いがないか2回確認して、たれをつけていきます。

今日の担当は、H 金調理員とH 田調理員とM 浦調理員のおとぼけ3人組。

6月29日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、フレンチサラダ、ナタデココです。

【給食センター、異物混入防止の工夫】



ビニールに入っている食品を取り出す時には、よく切れるはさみを使います。

切り損ねてビニールの小さな切れ端ができて、料理の中に入るといけないからです。

また、ビニールは最後まで切ってしまうずに、一部分はくっついたままにします。

切り取ってしまうと、間違えて、料理の中に切れ端が入るといけないからです。

作業の一つ一つに細かい配慮をして、給食を作っています。

6月30日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、白玉汁、かぼちゃのそぼろ煮、はりはり漬けです。

今日は珍しく！！

アレルギー対応食が1件もありませんでした！！

昨年度は、6校とも給食がある日では、1回もありませんでした。

ということで、いつもアレルギー食を担当しているK頭栄養士。

今日は、O政調理員と仲良くはりはり漬けを担当しています。



← 給食センター一同「違和感～」

一方こちらでは、かぼちゃのそぼろ煮の配缶担当T本調理員とN岡調理員。



「ま〜だ〜。早くして〜。」



無言。必死…♪