

平成 29 年 5 月の給食

5月1日 月曜日



今日の献立は、**コッペパン、マーボー春雨、大豆と煮干しの揚げ煮、くるみ和え**です。

今日は、栄養教諭が二人とも、学校の授業に出っていたので

調理員さんたちは、のびのびと作業ができたようです♪

いつものミーティングで…

「おいしくできました♡」だそうです。

5月2日 火曜日

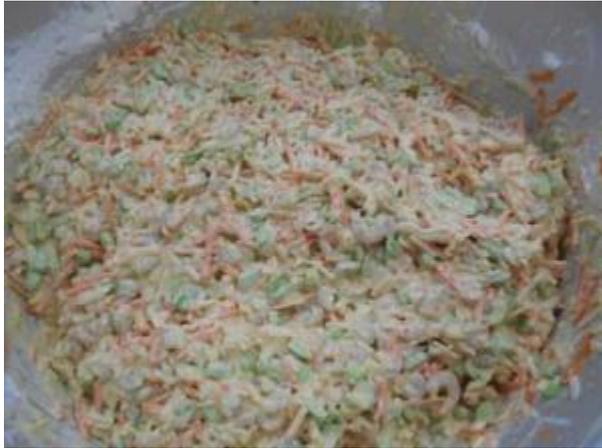


今日の献立は、鯛めし、若竹汁、そら豆のかき揚げ、小松菜のおひたし、かしわ餅です。

今日は、子どもの日のお祝い献立(行事食)です。

愛媛県の郷土料理『鯛めし』は、昔からお祝いごとに食べられていました。

そら豆のかき揚げのそら豆は、昨日、松前小学校の1年生がさやむきしてくれたものです。



← そら豆とえびやたけのこ、にんじんを混ぜ合わせ

ます。



ほ～ら♪おいしそうでしょう♪おいしいんですよ～♪

隣の部屋では、和え物が作られています。



← できあがったら、温度を測り(和え物は10度以下)



← 保存食(2週間冷凍保存します。)を取ります。

今日は、写真が苦手な M 上調理員と O 政調理員が担当でした♪

5月8日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、いちごジャム、ミートスパゲティ、ナッツいりこ、フレンチサラダです。

連休明けの久しぶりの給食です。

みんなきれいに食べてくれるかしら？

ミートスパゲティは、家庭とは違って、上にソースをかけるのではなく、

スパゲティと混ぜ合わせた状態でだします。



まず、固めにゆでたスパゲティを一旦ざるに打ち上げます。



別の釜で作っていたミートソースの中に先ほどのスパゲティを入れます。



か弱い(???)M 浦調理員とK 井調理員が、力いっぱい混ぜ合わせていきます。

スパゲティは、特に重くて大変な作業です。

この時、まだ堅めのスパゲティは、各クラスの食缶の中で蒸されて、

給食時には柔らかくなっています。

5月9日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、じゃが芋の焼肉風、じゃこサラダ、河内晩柑です。

じゃが芋の焼肉風に入っているじゃがいもは、一度素揚げしています。



G 田栄養教諭「ちょっと、色が薄いかな〜？」

N 岡調理員「えっ！！今回は完璧だと思ったのに！！くやしい〜！！！」

先週の五目きんぴらのじゃがいものぱりぱり揚げも担当していた N 岡調理員。

前回、納得いく調理ができなかったとかで、今回、リベンジに燃えていたようです。



釜で炒めていた牛肉と合わせて各クラスに配缶しました。

じゃが芋の揚げ方があまいと、つぶれてくっついてしまいます。

もう少し、しっかり揚げた方がよかったかな？と思いましたが、

味は良かったようで、町内全校きれいに食べてくれていました♡

N 岡調理員は、今回も納得いかないようなので、

11日もじゃが芋担当に立候補していました。

5月10日 水曜日



今日の献立は、コッペパン、山菜うどん、大豆かりんとう、ミモザサラダです。

給食のうどんは、おうちのうどんと違いがいっぱいあります。

まず、うどんの量。

おうちで食べる場合は1玉(約150g)使うと思いますが、

給食では1/3玉(約50g)しか使えません。

給食の食器が小さいから、ということもありますが、

栄養面から、いろいろな食材を少しずつ食べてもらいたいからです。

また、麺の長さも違います。

というか、給食センターで短くカットしています。



← 「うどんの麺を見せて。」に、なぜか笑顔で振り返る

T井調理員。

教室で、給食当番の子がつぎやすくするためです。



← 「配缶しているところ撮らせて。」 帽子とマスクの

隙間から見える目がにんまりの T 本調理員。



つるつるとは食べられませんが、こども達には大人気の『うどん』です。

5月11日 木曜日



今日の献立は、キムチごはん、ワントンスープ、ジャーマンポテト、ばんさんすうです。

キムチごはんには、名前の通り、キムチが入っています。

中学生には、ちょっと物足りない辛さだったようですが、

給食は、小学校1年生から中学校3年生までが同じものを食べるので

味の調節が難しいです。

今日は、栄養教諭が二人とも、午前中学校に出っていたので

『給食センターのゆかいな調理員たち』が丁寧に調理している現場の写真が撮影できませんでした。

明日をお楽しみに♪

5月12日 金曜日



今日の献立は、麦ごはん、そらまめのうま煮、さばの塩焼き、すだち風味漬けです。

今日のそら豆は、昨日、岡田小学校と北伊予小学校の1年生が

さやむきしてくれたものです。



← 一粒ずつ丁寧に洗っていきます。

ちなみに…

洗っているのは、普段給食センターにはいない『偉い』方(男性)です。



← 責任者の M 本調理員は背中越しに焼き豆腐を切

っています。

G 田栄養教諭「すごいね～。上司をあごで使うなんて♪」

M 本調理員「松前町は、そういうところなんですよ～♡」

そういえば、さっき…



← 回転釜を倒しながら、配缶していきます。

T 本調理員「レバー回して～！！」

G 田栄養教諭「はい。回させていただきます！！」



← 配缶している場所と反対側にレバーがあるので

す。

すると、天ぷら室から…

M 好調理員「いつも、同じ人ばかり撮って、ずるい！！」



← 今日は比較的、余裕のありそうな天ぷら室でした。

もっと、忙しい献立にしようっと♪

5月15日 月曜日



今日の献立は、**コッペパン、春雨スープ、タンドリーチキン、せん切りサラダ**です。

今日は、松前小学校と岡田小学校のさやむきに行っていたので

調理場の写真を撮ることができませんでした。

初めての『タンドリーチキン』。

調理員たちはみんな、大丈夫かな～と心配そうでしたが、

とても上手においしく焼けていました。

ミーティングにて…

G 田「タンドリーチキン、上手に焼けてたね♪」

H 金調理員「漬け込みが上手だったから♡」(漬け込み担当)

K 井調理員「オーブンへの入れ方が上手だったから♡」(オーブン担当)

T 井調理員「焼き上がりの数え方が上手だったから♡」(数読み担当)←???

結果…

調味料の配合がよかったから♡(栄養教諭の仕事)

ですよ～♪♪♪

5月16日 火曜日



今日の献立は、**豆ごはん、みそ汁、揚げ出し豆腐、アスパラのごま和え**です。

今日は私は1日出張で…食べられず…ごちそうだったのに…

誰が献立を考えたんでしょうね!?



ごま和えのアスパラは、上の方と下の方に分けて蒸します。

手作業なので、結構手間がかかります。



揚げ出し豆腐は、1/6に切って、一つずつ丁寧に粉をつけ、揚げていきます。

結構手間のかかる献立です。



揚がったら、数えて、たれと糸かつおをかけていきます。

ここでも手間がかかります。

「こっちは撮ってくれないんですか？忙しいのに」(みそ汁担当)



今日はとにかく忙しかったようです。

5月17日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、ワカメスープ、ビビンバ、中華サラダです。

今日は、北伊予小学校の1年生が遠足で給食センターの見学に来ていました。

いつも食べている給食が、どんなふうになられているのか、

2階の大きな窓から、調理場の様子を見たり、

給食のできるまでのビデオを見たり、

即席の大きな釜にビニールボールを入れて、

大きな道具を使って、給食を作る体験をしたりしました。

明日からの給食、今まで以上に美味しく食べてくれるといいなあ。

5月18日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、じゃが芋の南蛮煮、もやしときゅうりのサラダ、こうなごちりめん、ひゅうがなつです。



今日は、たくさんじゃが芋を使います。みんな大忙しです。



釜に入れるのも、とても重たいので、**力持ちの**調理員さんでも2人がかりです。

G 田栄養教諭「(写真撮るから)そこでストップ！！」

T 本調理員・H 金調理員「(重たくて)ムリ～！！！！」



隣の部屋では、いつもカメラ目線の M 浦調理員と T 井調理員。

G 田栄養教諭「今日のひゅうがなつ、おいしかった？いい香りがしてるけど。」

T 井調理員「あ～。味見用がないですね～。あっ、その汁でもなめてみてください。」



← ひゅうがなつを切って数えるために入れていた『た

らい』。

そこにうっすら果汁が残っているのが分かるでしょうか？

…。

みなさん、どう思われますか？

5月19日 金曜日



今日の献立は、**麦ごはん、白玉汁、さんまの蒲焼き、和風サラダ**です。

さんまの蒲焼きは…実は、揚げ和えです。



さんまの切り身にでんぷんをつけて…



フライヤーで揚げていきます。



揚げたさんまを2回数えていきます。

(数の間違いがないように2回数えています。)



数え終わると、たれをかけていきます。

こうして、さんまの蒲揚げ…ではなく蒲焼きが出来上がり。

なぜか、松前小学校のさんまだけ、何個かくずれてしまったようです。

G 田栄養教諭「松前小学校の保護者がなにか悪いことしたんじゃないのお？」

T 井調理員・M 井調理員「違いますよ！！」

ちなみにこの二人、松前小学校の保護者です♪

一方、和え物室では、和風サラダの『のり』を振り掛けていました。



のりが一か所で固まらないように、パラパラと振り掛け

ています。

繊細な T 口調理員…！？



白玉汁を作っている釜では、新人 M 上調理員を**しごいて**…
違った、**優しくご指導**しているベテラン O 西調理員。
おいしくできあがりました♪

5月22日 月曜日



今日の献立は、**コッパン、クリーム煮、いかのさらさ揚げ、レモンサラダ**です。
学校給食は大量調理ですが、作業はとても細かいところまで
気配りをしながら作っています。

気配りその1 『あく取り』



釜で煮炊きをする時に出る『灰汁(あく)』。

灰汁があると、えぐ味やしぶ味が口に残ってしまいます。

できあがりがおいしくなるように、丁寧に灰汁を取っています。

気配りその2 『ふきとり』



各クラスに配缶した後、まわりについてしまったところをきれいにふき取ります。

給食当番さんたちが、気持ちよく配膳できるようにしています。

気配りその3 『消毒』



配膳台は、1回使うごとにアルコールを使って消毒し、きれいにします。

気配りその4 『掃除』



使い終わった作業台は、洗剤を使って丁寧に洗います。

その後、水洗いして拭きあげてから、アルコールで消毒します。

水分が残っている状態では、アルコールの効き目がないからです。

こうして、毎日、安全な給食づくりをしているのです。

5月23日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、キーマカレー、コールスローサラダ、夏みかんです。

キーマカレーには…



← レンズ豆が入っています。

レンズの形をした、小さな豆です。カレーに入るとほとんどわかりません。

M 好調理員「さっきまで、わたしがここの仕事してたのに！！写真撮ってくれないなあ、って言ったのに！！」

写真は、最近よく登場している厳しい…違った、優しいO 西調理員です。



から炒めています。

← キーマカレーは、にんにくとしょうがで香油を作って

今日のデザートは、夏みかんです。



← ひとり、4分の1切れです。



← 今日の夏みかん、予定より大きい！！！！

わかりにくいかな？



夏みかんが大きいのか、〇西調理員(若い方)の顔が小さいのか…！？

5月24日 水曜日



今日の献立は、アップルパン、五目うどん、お好み天、アーモンド和えです。

今日は、午前中、栄養教諭が二人とも外出していたので
調理場の写真が撮れませんでした。

給食時間、岡田小学校に行くと「今日のうどん、すごくおいしかったですね♡」

そのあと、松前小学校に行くと「今日のうどん、おいしかったね～♪」

午後のミーティングでそのことを調理員たちに伝えると

T口調理員「私、私！！私が作りました！！！」

鼻の穴が膨らんでいました。

5月25日 木曜日



今日の献立は、わかめじゃこめし、筑前煮、小煮干しの磯香揚げ、大根サラダです。

今日は、野菜が多いので大忙しです。



← 皮をむいたごぼうは水にさらしてあく抜きします。



← きぬさやは、半分の大きさに切っていきます。



← おいしそうに出来上がりました♪



N岡調理員 **どれどれ♪**

あっ！！つまみぐい！！

…ではありません。味見です。でも、感想は「おいし〜い♡」でした。

5月26日 金曜日



今日の献立は、**六穀ごはん、豚汁、豆腐のかわり揚げ、しめじ和え**です。

N 澤栄養教諭が調理場に入ると…



← T 口調理員「撮って撮って♡」

隣の部屋に行くと…



← M 好調理員「え？撮る？撮る？♡」

さらに奥に進むと…



← 完全にカメラ目線の T 井調理員。

これでも、まじめに仕事しているのです。

5月29日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、中華スープ、こんにゃくソテー、フルーツ白玉です。



← 今日は…今日もまじめに仕事している T 井調理

員。

足元を見てみると…



← 注ぐときにこぼさないように一生懸命背伸びして

ました。

面白くて、つい、撮ってしまいました。



今日は、大きなバットにフルーツ白玉、小さなバットにこんにやくソテーです。



白玉団子は、ゆでて、温度を測り、水で冷やしてから果物と混ぜます。

思ったより、手のかかる大変な献立です。

5月30日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、沢煮椀、鶏ごぼうどんぶり、酢の物です。

今日は、外出していたので、調理場の写真を撮ることができませんでした。

午後のミーティングの時。

G 田栄養教諭「今日の鶏ごぼうどんぶり、おいしかったね。」

鶏ミンチとごぼうのみじん切りを炒めて、しょうゆやみりん、さとう、赤みそなどで味付けしています。

O 政調理員「そうでしょ〜♪」

G 田栄養教諭「酢の物もおいしかったね。」

M 浦調理員「そうでしょ〜♪♪」

...

K 井調理員「えっ！！！！沢煮椀は？？？」

はいはい。全部おいしかったです。

みんな、自分の担当した献立には、自信があるのです。

でも、一応いつときますけど、献立立てたの私ですからね！

5月31日 水曜日



今日の献立は、レーズンパン、みそラーメン、ささみのレモン煮、青菜のナッツ和えです。

今日は、どんな写真にしようかな？

ウロウロと調理場を歩きながら考えていました。

そうだ、今日のみそラーメンは、みそを炒めてだしでのばした

本格的なラーメンの汁づくりにしよう！！

…と、釜のところに行くと…



← 撮って撮ってコンビ、M好調理員とT口調理員。

G田「あ～、ごめん～。シャッターがおりないわ～。」

3回目で、やっとこの写真が撮れました。

M好・T口調理員「カメラって、撮る人の気持ちがわかるんだね～。」

写真では、軽そうに見えますが、このざるに10Kg 前後の食材が入っています。

たくましい二人です♪



← 青菜のナッツ和えを注ぎ分けながら一言。

M 浦調理員「今日、ナッツ、多くない??？」



いいえ。だって、ナッツ和えですから♪