

平成 29 年 4 月の給食

4月11日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、マーボー豆腐、ナッツごぼう、和風サラダです。

平成 29 年度の給食が始まりました。

今日は、午前中が小学校、午後が中学校の入学式だったので

今日の給食を食べたのは、中学校2・3年生だけです。

今年度も、安心安全でおいしい給食をお届けします。

よろしくお願ひします。

4月12日 水曜日



今日の献立は、米粉パン、鶏団子スープ、かみかみチップ、マカロニサラダです。



だんご 3 兄弟(…古い…)ではないのですが、**美人ふたり**で仲良く鶏団子作り。



顔はにこやかですが、手元は超高速で動いています。

動画でお見せできないのが残念！



マカロニサラダは、マカロニがほぐれにくいので、
先にマカロニだけ、ヨーグルトと混ぜてほぐしておきます。



すべての食材がきれいに混ぜ合わさるように和えます。

ちなみに、写真でお判りのように奥の調理員さんが2年目。

手前の調理員さんがベテランさん。

腰の入り具合が違うでしょう♪

4月13日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、みそ汁、手作りエビフライ、ポイル野菜、いちご、タルタルソースです。

今日は、入学・進級のお祝献立です。

エビフライは、昨年度から手作りを始めて今日が2回目。



1本ずつ、丁寧に衣をつけていきます。

写真を撮られることに慣れてきた調理員さんたち。

調理作業をしながらも、写真が撮りやすいように動いてくれます♪



油の温度が下がらないように、コンピューターを見ながら

エビフライを入れる量やタイミングを変えています。



できあがりをさらに美しく、おいしく見えるようにきれいに並べていきます。

立派なエビフライが出来上がりました♡

4月14日 金曜日



今日の献立は、**麦ごはん**、**おでん**、**手作りふりかけ**、**ごま和え**です。

給食には、毎日サラダや和え物など、野菜のおかずが必ずあります。

150～200gの野菜を使うようにしています。

これは、1日に必要な野菜の量 350gの1/3以上を目標にしているからです。

今日は、ごま和え。



ゆでたほうれん草を機械で一気に冷やしていきます。

20分ほどで100℃から10度以下に冷やします。

その時、機械が真空になるので、水分も絞れます。



…が、水分が絞り切れていないので、釜の中でも水切りします。

給食センターの釜は、真中に穴が開いて水が抜けるようになっています。

大きな釜なので、ひっくり返すのが大変だからです。



しっかり水切りして味付けをしたごま和えを各クラスの食缶に配っていきます。

いつもカメラ目線の T 井調理員さんです♪

4月17日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、きつねうどん、だいこんサラダ、フルーツあえです。
給食のきつねうどんは、鶏肉、人参、油揚げなどの具を砂糖と醤油で炊き上げ、
それを沸かしただし汁に麺を入れた後で加えます。
具にしっかりと味がついているので、だし汁はうす味に仕上げています。



大きな釜から、できあがったきつねうどんを杓ですくって食缶に配缶します。



麺ばかり、汁ばかりにならないように、調理員さんが上手につき分けてくれました。

4月18日 火曜日



今日の献立は、ひじきご飯、すまし汁、つくね揚げ、即席漬け、ヨーグルトです。

つくね揚げのたねは、朝早くから給食センターで炊いた大豆と魚のすり身や牛肉、野菜などをこねて作ります。



大量の材料をタライに入れて、こねます。



三人がかりで、小さくちぎり揚げていきます。

全ての学校分を作るのに2時間半ほどかかります。

油の温度は、180℃を超えているので、とても暑くて大変な作業です。

おかげで痩せてしまう…人はほとんどいないのが不思議です♪



中までしっかり火がとおっているか、温度計を使って確認して、できあがり。

4月19日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、エッグカレー、コールスローサラダ、福神漬けです。

今日は、午後から伊予郡市の先生の研修会があるため
町内6校、すべての学校の給食開始時間が早くなっています。
そのため、給食センターも大忙し！



子どもたちが、早く食べられるようにと『エッグカレー』にしていますが、
調理は、わりと手間がかかる献立なのです。

じゃが芋140kg、玉ねぎ120kg、にんじん50kgを洗って
皮をむいて切るのは、手慣れた調理員さんたちでも一苦勞です。
しかも、今日はいつもより1時間早い時間に配送しなくてはいけないので
余裕がなく、必死で野菜の下処理をしています。

…と言いたいところですが、カメラを構えると自然にカメラ目線になる

M 浦さんと T 井さんと N 岡さん。

カメラの方を向きたくてうずうずしている O 西さん。

けっこう、余裕！？

いえいえ、みんな、一生懸命作ってくれていました。



← 今日はアレルギーの代替食もいっぱい！！



カレールウは、一釜にこんなにたくさん入ります。

一釜目が出来上がりました。



まだ9時半！！

しかし、町内6校11時までに届けるためには、この時間でないと間に合いません。

今日も無事、時間内に間に合わせる事ができました。

4月20日 木曜日



今日の献立は、菜飯、根菜豚汁、鶏肉のピリ辛焼き、もやしのサラダです。

給食では、衛生管理のため、野菜は3～4回、流水で洗います。

案外知られていない、野菜の汚れ。

実は、もやしにはとってもたくさんの菌があるのです。

ですから、もやしも丁寧に丁寧に洗います。



← 最後は、水道の下で洗います。

そして、今日の菜豚汁に入る里芋は生。



つるつる滑るので、気をつけて切っていきます。

毎日丁寧に、給食づくりに励んでいます♪

4月21日 金曜日



今日の献立は、**麦ごはん、肉じゃが、たいの香味揚げ、はりはり漬**けです。



← 何を切っているのか、わかりますか？

正解は…糸こんにゃくです！

肉じゃがに入ります。

大量です。



← 今日も、細い体にムチ打ってかき混ぜています！！！！

す！！！！

煮物の中では、人気の高い肉じゃが。

今日は、男爵を使って、ほっこり仕上げました♡

4月24日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、ミネストローネ、にらたま、せん切りサラダ、青りんごゼリーです。

にらたまは、にらと卵のほかにしめじやもやしも入っています。

しめじやもやしは、水分が多いので、一度蒸煮機にかけて、

水分を落としてから炒めています。

学校給食では、炒り卵を作ることができません。

大量の卵を完全に火が通るまで炒めていると焦げてしまいます。

学校給食では、食中毒予防のために75℃1分以上加熱しなくてはならないのです。

(ノロウイルス防止には85℃1分以上)

そして、どんなに頑張っても、炒り卵だと、半熟の状態のところ

できてしまうかもしれないので今日のように炒め物で使うときには

冷凍の炒り卵を袋ごとボイルしてから使用しています。



袋から取り出した卵は、固まりになっているのでほぐしてから炒めます。

ちなみに、この量で、1校分です。

4月25日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、親子どんぶり、竹輪の磯辺揚げ、酢物です。

今日の親子どんぶりは、ちょっといつもと違います。

じつは…

小さく切った『切り干し大根』を入れています。

ほんのり甘みが増して、おいしく出来上がりました。

何人の人が気付くかな！？



← 切り干し大根を手で切ったので腕が痛いのをこ

らえながらの配缶です。

カメラを向けると、シャッターチャンスのためにいつも静止してくれる

K井さんとT口さんです。「使われることを祈ってま〜す♡」

給食センターには、大きな機械がたくさんあります。



← こちらは蒸煮冷却機。野菜などを蒸煮して一気

に冷やします。

大きな厚い扉なので、開け閉めも大変です。

全体重をかけて閉める『か細い』T本さん♪



← これは、フライヤー。揚げもの機です。

右上に見えるタッチパネルで温度の調節をします。

竹輪の磯辺揚げは、数が多い(小学校 2 切れ・中学校 3 切れ)ので、
入れるのに必死な M 井さんです。

4月26日 水曜日



今日の献立は、バターパン、ビーフン炒め、もやしときゅうりのサラダ、清見タンゴールです。

柑橘生産日本 1 の愛媛県なので、いろいろな柑橘(かんきつ)が給食にも登場します。

次々と、新しい品種が出てくるので、私たち栄養教諭も

知らない新種もあります。

今日の清見タンゴールは、全国的にもよく知られている種類です。

松前町では、4 分の 1 の大きさに提供しています。



← 全部切り離さないようにして送ります。

G 田「よくわかるように手のひらにおいてみて。」

上の写真をパチリと撮ったら、右手と首が…



← 満面の笑み、T 井調理員でした♪

4月27日 木曜日



今日の献立は、たけのご飯、にゅう麺、さわらの照り焼き、ゆずみそ和えです。

今日は、春満載メニューです。

愛媛県産のたけのこや、春を知らせる魚と言われているさわら。

漢字で書くと鱈(さわら)ですからね。

さわらは、センターで作ったたれに漬け込んで、オーブンで焼きました。



細心の注意を払って配缶したので、ほとんど身がくずれなかったそうです。

神経細やかな M 浦調理員が担当でした♪

4月28日 金曜日



今日の献立は、六穀ご飯、五目きんぴら、ナッツいりこ、キムチ和えです。

給食の食材(おもに野菜)は、スライサーという機械で切ります。



← 五目きんぴらのごぼうをさがきにしています。

ところが、こんにゃくがきれいに切ることができず、
あれこれ考えた結果…



手で切ることになりました。

栄養教諭 G 田「やっぱり、手で切るのが一番だね～。これからは、手切りかな～♡」



←えっ!?!?!?!?!?!?

ふふふ♡