

9月3日 月曜日



今日から2学期の給食が始まりました。

予想通り、暑い2学期の始まりとなりました。

例年、子ども達は、夏休みの生活から学校生活になかなか戻れず、
食欲が落ちる9月なので、今月は少しでも食べやすい献立の組み合わせにしています。

初日の今日はバターパン、冷麺、豚肉の生姜焼き、なしです。

見た目にはわかりにくいかもしれませんが、

給食センターとしては、大忙しの手の込んだ献立です。

「G田め！！初日から、こんなに忙しい献立にするなんて！！」

という、調理員たちの声が聞こえてきそうです。



中華麺をゆでて、冷やして、だしから手作りのたれを作り…



たれを冷やして、冷麺の具と和えて、最後に麺と混ぜていきます。



梨は男子チーム…と、K井調理員。

こちらも大忙しです。



アレルギー対応チームも、新しく Ss木調理員が加わり、優しい(?)K 遠調理員のご指導の下、大忙し。

そんな中、この二人は…



おなじみ T 井調理員と N 岡調理員です。

「違うんです！！さっきまで忙しかったんですけど、肉に火が通るまで待ってるだけなんです！！」



← ほらね！あ～忙しい！

こちらはあごで使われている N 澤栄養教諭。



← 「機械のスイッチを止めて、扉を開けて！」「はいっ

っ！！！」



← あごでこき使っている調理員もおなじみ H 田調理

員。

「違うんです！私、生肉係だからスイッチ触れないんです！」

9月5日 水曜日



今日の献立は、麦ごはん、いよさつま、すき焼き風煮、枝豆です。

今日のすき焼き風には、本当はレタスのひき肉炒めの予定だったのですが、

昨日の台風による臨時休校で給食が停止になったので、

昨日の材料と今日の材料を合体させた、新メニューです。

レタスともやしを牛肉を使って中華風のすき焼きにしました。

すると…



山盛りもやしが…



炒めて少なくなったと思ったら…



山盛りレタスが…



杓が折れそうなくらいモリモリのすき焼き風煮の出来上がり。

T本調理員 & O西調理員「あした、腕が筋肉痛になりそう…(;)

こちらはいよさつまチーム。



山盛りこんにやくときゅうりを蒸煮冷却します。



氷の入ったつめたい『いよさつま』。

残念ながら、教室に届いた時には溶けてしまっていたようです。

9月6日 木曜日



今日の献立は、**コッペパン**、**トマトスープ**、**若鶏のレモン和え**、**せん切りサラダ**です。



今日の山盛りシリーズはトマト。



と、フライ担当のH田調理員の腕さしが、サンバモード。
明るく楽しく、若鶏の唐揚げを揚げていました。

9月7日 金曜日



今日の献立は、**鮭わかめごはん**、**根菜豚汁**、**なすの煮びたし**、**ナッツいりこ**です。



今日の山盛りシリーズは『なす』。松前町産です。

M 好調理員「松前町のなす、買い占めてきたんですか！？」

…そうかもしれません。



今日もフライ室担当はH田調理員です。

H田調理員「今日は、Oオーリーをさがせモードで～す♪」



H田調理員「ほ～ら。パプリカとも合って、かわいいでしょ～♡」



なすの煮びたしにカラフルさを加えていました。

9月10日 月曜日



今日の献立は、キャロットパン、はるさめスープ、エビチリソース、もやしときゅうりのサラダです。



← たまには、仕事してる場所撮らないとね♪

H 金調理員「え～。いつも一生懸命仕事してますよ～。」

だそうです。



← 今日のオーリーを探せは M 上調理員に交代で

す。

H 田調理員は…



← にっこり I 野調理員とエビチリソースの作成中。

真面目に激しく討論中の O 政調理員と M 好調理員。



早々と明日のブドウを入れる角バットの用意が始まっています。

9月11日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、きのこカレー、ミモザサラダ、福神漬け、ぶどうです。



← おいしくな〜れ♪

カレーをじっくり煮込んでいるのはS谷調理員です。



← こちらは、話しかけてはいけない二人組 M 上調理

員と M 井調理員。

かごの中身は…



← ぶどうです！小学校 2 粒、中学校 3 粒です。

こちらは、ミモザサラダ班の O 政調理員と T 井調理員。



← 「おいしいんだけどねえ。作るのは大変！」

ミモザサラダは、使っている食材の数が多いので、とても手間がかかっているのです★

9月12日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、みそ汁、鶏ごぼう丼、酢の物です。



← K井調理員「今月手の込んだ献立多すぎる〜！」

調理場に入るなり、苦情です。

鶏ごぼうどんぶりのごぼうをミンチに合わせるように小さく切るために、細長く切っています。

こちらでは…



← O 笠原調理員が油揚げをこれまた小さく切ってい

ます。こちらは無言です。

一方、その隣では…



酢の物に入るきゅうりのヘタ取りをしているのは M 本調理員。

にこやかに笑っていますが…「野菜が多すぎる！！」

やはり、苦情のようです。

和え物室では、O 政調理員と T 本調理員が酢の物をものすごいスピードで配缶しています。



G 田「大慌てだね〜。」

T 本調理員「違いますよ！”手際よく”とってください！！！」

はい。すいません。

9月13日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、おこげの中華あんかけ、ばんさんすう、小煮干し、イチゴジャムです。



← 中華あんかけのだしです。180リットル作ります。



← 中華あんかけの具。今日も山盛りです。

今日は、東洋食品(委託会社)の支店からH野さんが視察に来られています。



← お偉いさんです。

しかし、調理員さんたちは全く遠慮がありません。



ように…。

← H野さんに調理を手伝わせています。当たり前の



← 今日のおんかけ調理担当 K井調理員。

上司も栄養教諭も全く関係なし。怖いもの知らずの大物です。

9月14日 金曜日



今日の献立は、ゆかりごはん、冷やしそうめん、豚キムチ、ミニトマトです。

冷やしそうめんは、いつもは主食がパンの日の献立ですが、

ごはんの時に食べたいという意見が多かったので、チャレンジしました。

ただし、ごはんもそうめんも炭水化物なので、栄養価の関係で、

ご飯の量はいつもの3分の2の量になっています。



←「大物なのは、体型だけですから！」

今日はそうめんの配缶をしていたK井調理員。

昨日のホームページの写真写りが悪かったといってしかられました。

今日の写真は、きれいにとれているかしら？

給食の冷やしそうめんの作り方♪



だしを取って粗熱をとります。



ゆでて冷やした麺だけを配缶します。



だしを干しいたけやきゅうり、氷を合わせます。



だしと麺が絡まるようによく混ぜます。

H田調理員「栄養教諭が見てると緊張して上手につげない〜。」

人のせいにしていました。



こちらは豚キムチの肉を炒めているM井調理員。

30kgの豚肉を力を入れて炒めています。

そこに、にらと蒸煮機で蒸したもやしとしめじを入れて、炒めます。



気が付くと、別の部屋に追いやられている班が…



ミニトマト班です。

今日は、まさき村さんから久万高原町産の立派な『アイ子』を入れていただきました。



M好調理員の手が小さいわけではありません。

とても大きくておいしいミニトマトでした。

9月18日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、すまし汁、さばのみそマヨネーズ焼き、紅白なますです。

今日は、中学校3校が運動会の繰替休日なので小学校だけの給食です。

そこで、手作りのカップ焼きです。



野菜を細かく切って、マヨネーズとみそを合わせたソースと和えます。



アルミカップにさばを並べ、その上から先ほどの野菜ソースをかけていきます。



← スチームコンベクションオーブンで焼いていきま

す。



こんがりおいしそうに焼けました。

きちんと温度を測って、中まで焼けているのを確認します。

手間暇かけたさばのみそマヨネーズ焼き、おいしく食べてくれるといいな♪



手作りで人手が足りないので、紅白なますはM好調理員、すまし汁はN岡調理員が一人で作っています。

しかし『手を抜かずに、迅速に対応している』そうです♪

9月19日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、もやしのサラダ、ごま味いりこです。



← きんぴらごぼうですから、ごぼうがたくさん。



ささがき専用のいっぱい穴の開いた刃を使って切っていきます。



← じゃがいもは細長く切って



← カリカリにあげてから炒めたごぼうと合わせます。



← 揚げているのは、おなじみK井調理員。

やましいことがあるのか、今日は顔出しNgバージョンで

す。

K井調理員「大きな体)ものは、今週は(HPに)載せなくていいですから。」

載せちゃいました♪

今日は、給食センターで試食会がありました。



10代から70代まで幅広い層の方々にご参加いただきました。

松前町の給食に40年近くご勤務されたK倉大先生も来てくださいました。

昔の給食について、お話がはずみました♪

70代の昔は40～50年前？

10代の昔は半年前？

楽しい給食談義でした。みなさま、ご参加ありがとうございました。

来月の試食会は10月19日金曜日の予定です。

ぜひ、ご参加ください。

9月20日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、五目煮、豚肉のかりん揚げ、ゆかり和えです。

豚肉のかりん揚げを釜で『たれ』と和えていたO政調理員。

「キャ〜!!!」

何事!?!と、かけつけてみると



← バルブが〜!!!

蒸気釜のレバーが…とれちゃった〜



⇒



当然、このままだと蒸気が出たままになってしまうので…



M 本調理員と事務所のIノロくんが必死に直しています。

調理機器のメンテナンスも大切な仕事の一つなのです。

9月21日 金曜日



今日の献立は、栗ごはん、けんちん汁、はまちの照り焼き、おひたし、月見団子です。

今日は、十五夜の行事食です。

あいにくのお天気なので、お月様は見えないかも？



昨日の蒸気釜のバルブ、直りました。

よかった、よかった。

今日のスチームコンベクションオーブンは、はまちの照り焼き。

先日のさばのみそマヨネーズ焼きの時にオーブン担当だった

K 井調理員が今日もオーブン担当しています。

先日の反省を踏まえて、手際よく作業が進んでいます。



←「黄金コンビで～す。」

K 井調理員と M 好調理員。

体も態度も大物コンビです。



ふっくらおいしそうに焼きあがりました♪

9月25日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、おでん、手作りふりかけ、即席漬けです。



「あ～、忙しい忙しい。」

私(G 田栄養教諭)の顔を見ると、調理員たちが口をそろえて言います。

T 本調理員「汗が流れて止まらない！」

涼しげな表情です。

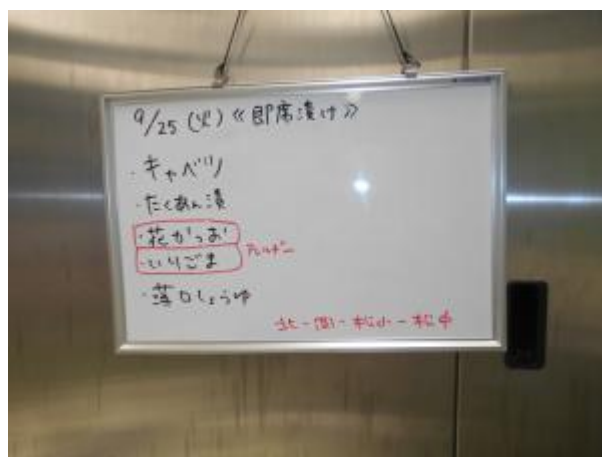
今日は、最近には珍しく、落ち着いた調理場でした。

…が、私にそのことがバレると、次回の献立作成の時に

ものすごく忙しい組み合わせにされてはいけないと、みんな必死です。

バレてますよ～♪

松前町では、食物アレルギーの代替食や除去食に対応しています。



それぞれのメニューごとに、間違いがないようにアレルギーの対応について記入しています。

9月26日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、つみれ汁、鶏肉のピリ辛焼き、ポテトサラダです。



今日のつみれも、もちろん手作り。魚のすり身をだしに入れていきます。

つみれ係はこの二人。



← S 谷調理員(20代)とM 上調理員(30代)です。

ふたりが黙々と真面目につみれを作っていたのでひやかしてみようと思ったら…



○ 政調理員 参入。

みんな、今日も真面目に一生懸命作っていました。

9月27日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ホワイトシチュー、コールスローサラダ、チーズ、なしです。

今日は、調理場に入るのが少し遅くなってしまいました。



配缶は終わり、洗浄が始まっていました。

調理員「今頃、何しに来たの～？」

G 田栄養教諭「調理が簡単すぎたんだね！もっと手の込んだ献立にしてくちゃ！」

調理員「そういうことじゃないから！！！」

9月28日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、白玉汁、いかのさらさ揚げ、切り干し大根のサラダです。

いかのさらさ揚げは、いかを洗ってから生姜醤油に漬け込みます。



調理台が高くて、背伸びをしながら作業をしている O 笠原調理員 ♪



そのあと、カレー粉とでんぷんを合わせたものをまぶして揚げていきます。



粉付け担当は M 上調理員です ♪