

10月1日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、ビーフン炒め、大豆と煮干しの揚げ煮、レモン和えです。

給食では、毎日保存食を取っています。

これは、万が一、食中毒が起こった時に原因を調査するためのものです。

作る前の食材と出来上がった献立をそれぞれ50g保存します。



モデル:T 井調理員

ビーフン炒め。同じ献立でも、作る釜ごとにとって、どの学校に配送したかわかるようにします。



モデル:H 田調理員

大豆と煮干しの揚げ煮も、学校ごとに取ります。

お気づきとは思いますが、カメラを向けると必ず自分も入ってくるモデルさんたちです。



順番に回っていたら、サラダは取り終わっていました。

これを2週間、-20 度で冷凍保管します。

10月2日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、豚汁、キムチズバーグ、海草サラダです。

キムチズバーグは給食センター手作り。

今日は中学校の給食がないので1900個作ります。

大きなたらいで16回練るので材料もそれぞれ16個に分けて準備します。



1つのたらいで120個のハンバーグを作ります。

力仕事で腰の痛くなる作業です。



スチームコンベクションオーブンの鉄板に15個ずつ並べていきます。

ふっくらおいしいキムチチーズバーグのできあがり♪

10月3日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、中華スープ、シュウマイ、もやしのサラダです。

給食センター手作り第2弾。シュウマイです。

シュウマイは一人2個なので、昨日のハンバーグの倍、約4000個作ります。



← シュウマイに入る玉ねぎと青ねぎ。



今日も体力勝負。こねていきます。



今日は、スチームコンベクションオーブンで、蒸しあげていきます。

絶品手作りシュウマイ。

給食センター一同「ヘトヘトです…。おいしく食べてくれるといいなあ。」

10月4日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、クリーム煮、ミモザサラダ、ミニトマトです。

今日は調理員さんたちに大人気の『ダンディ部長』こと、
東洋食品（給食調理委託業者）関西事業部の K 村部長が視察に来られました。



← 視察！？

どう見ても手伝わされているのでは…？

その理由は…



ミモザサラダのブロッコリーをゆで、クリーム煮のマカロニをゆで、ルウを裏ごし…



ミニトマトは、汚いのを分別しながら数を数え、と、どの調理室もてんてこまいの忙しさです。

調理員「某 G 田栄養教諭が超忙しい献立をたててくれてるからね！（部長にも）手伝ってもらわないと！！」
だそうです。

10月5日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、いもたき、さんまのかば焼き、甘酢漬けです。



山盛りの里芋。今日は170Kg 使用です。手にまめができる多さです。



足をけがしていた O 井調理員。

先週まで、野菜を洗うなどの足にできるだけ負担をかけない作業をしていましたが、
今日から普通の調理作業に復帰です。

大きな杓で100クラスも配缶するため、足を踏ん張らなくてはならないのです。



こちらは、超レアな写真。委託業者の K 遠米養士。

普段はアレルギー食担当なので、調理業務はしないのです。

「ファンクラブができるかもよ♡」

希望者は給食センターまで♪

10月9日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、豚汁、キムチチーズバーグ、海草サラダです。

豚汁に入れるごぼう。ピーラーで表面の皮をはぎます。



そのあと、撮りきれなかった皮を手作業できれいにしていきます。



今日は、ハンバーグづくりにみんな行ってしまうので、
一人さみしくK井調理員が作業しました。



今日は中学校だけなので、みんな余裕の表情です。
といっても、約1000個作らなくてはいけないんですけどね！

10月10日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、中華スープ、シュウマイ、もやしのサラダです。

昨日に引き続き、小学校3校が運動会の繰り替え休業日のため、中学校のみの給食です。

ということで、今日も手作りのシュウマイです。



作る個数は小学校の時よりも少ないのですが、ビッグサイズ。



← 今日の中学校のシュウマイ。



← 小学校の時のシュウマイ。

皮の余り方が違う…。

おいしさは変わりありません！！

午後は、中学校だけということで早くに洗浄も終わり、切れていた電球の交換をすることに。

…あれ！？



← 電球、交換中じゃないの！？「待機中で～す♪」



← 「いや〜ん。サボってるみたいじゃないですか！」

松前町給食センター、天然レンジャー。

手前からレッドの N 澤栄養教諭、グリーンの N 岡調理員、イエローの H 田調理員、ピンクの H 金調理員です。

ブルーの O 政調理員は、めずらしく戦隊から離れて電球交換グループの方にいるようでした。

10月11日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、チャンポン、カミカミチップ、コールスローサラダです。

今日は、アレルギーの除去食と代替食がいっぱい。



今日のアレルゲンは、ちゃんぽんの焼き豚と卵と麺、かみかみチップの煮干しとアーモンド、
コールスローサラダのドレッシングです。

松前町では、できるだけみんなと同じものを食べられるようにと
除去食や代替食を提供しています。

ちなみに…



← アレルギーの担当は、委託業者の S 栄養士。天然
レンジャーのシルバーです。

昨日、紹介した天然レンジャーブルーの O 政調理員は今日はチャンポン担当です。



松前町の天然レンジャーは、ゴールドのM本調理員(店長)とホワイトのO西調理員、合わせて8人です♪



M 本調理員



O 西調理員

10月12日 金曜日



今日の献立は、手巻き寿司、赤だし、みかんです。

今日は、地方祭りの行事食です。

今日は、数えるものがいっぱい。

ということは、調理場内はとても静かです。



冷

たいものチーム。



温

かいものチーム。

みんなぶつぶつと数えているので、話しかけるのもタブーです。



こ

ちらはみかん。

たったひとりで黙々と作業していました。

10月16日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、糸こんにゃくの卵とじ、ししゃもの南蛮漬け、切り干し大根のサラダです。

今日は、午後からの洗浄をご紹介します。

給食センターの機器類はどれも大きく、精密機器なので、掃除も大変です。



大きな機械は、扉や部品を外してすみずみまできれいに掃除します。



返却された食器を洗う機械です。

食べ残しが詰まっていないように気を付けて洗浄します。

10月17日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、ドライカレー、小煮干しの磯香揚げ、グリーンサラダです。

今日は、松前中学校と北伊予中学校の2年生が職場体験に来ています。



厳しい衛生管理のため、服装を整えるだけで30分以上かかっていました。

そのあと、5人がそれぞれ違う作業の体験をしました。

午前中の調理作業が終わった後の感想。

「腰が痛くなった。」「大量で疲れた。」「腕が痛くなった。」

体力的にも精神的にも、大変疲れたようでした。

10月18日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、マーボー春雨、ナッツごぼう、即席漬けです。

中学生の職場体験2日目。

少し緊張もほぐれた様子です。





カメラを向けると、カメラ目線になれる余裕も少し…！？

午後からは、資料作りと洗浄作業体験をしました。



北伊予中学校は、あと1日。

普段、学校では体験できないことをたくさん経験してください。

10月19日 金曜日



今日の献立は、中華五目ごはん、かき玉汁、豆腐のかわり揚げ、和風サラダです。



今日は、月に一度の給食センターの試食会でした。

北伊予中学校の職場体験最終日でもあり、中学生も一緒に食べました。

中学生は、今日担当した調理と感想を参加者にお披露目しました。



中学生の「お味はいかがですか?」の問いに参加者のみなさんから「おいしかったで〜す。」

とてもうれしそうな北中生たちでした。

3日間、お疲れさまでした。

10月22日 月曜日



今日の献立は、くるみパン、きつねうどん、ごま味いりこ、大根サラダです。

今日は出発時間が早くなっているのに、調理場に入るのが遅れて、こんなことになってしまいました。



全部出来上がり…

コンテナにもほとんど積み終わり…

片付けも始まっている…。

「今頃何しに来たの～？」といわんばかりの

調理員の冷たい視線を浴びながら撮影してみました。

給食センターでは、水道も水槽もきれいに洗うんですよ♪

10月23日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、中華どんぶり、すだち風味付け、大学芋です。

今日は、栄養教諭2名とも出張だったため、静かな給食センターでした…？

いえいえ、寂しかったですよね～！？

10月24日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、じゃがいもの南蛮煮、サバの塩焼き、磯和えです。

今日は、松前小学校の1年生が給食センターに見学に来ました。



調理場を2階から見学したり、実際の給食センターの道具を使って体験したりしました。

そのあと、調理員さんたちと一緒に給食楽しい給食(^^♪



1年生より調理員さんたちのほうが嬉しそう♪

そのあと、ほのぼの農園さんで、里芋の収穫体験をさせていただきました。



たくさん里芋がとれて、とても楽しそうでした♪

この里芋は金曜日のみそ汁と来週のみしめん汁に入ります。

また、1年生が頑張ったたくさん収穫してくれたので

27日、28日に行われる松前町の文化祭の学校給食展に

来られた方にもプレゼントします。

数に限りがありますので、お早めどうぞ(^_^)♪

10月25日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、きのこのシチュー、鮭のレモン和え、フレンチサラダです。

「今日の釜班は、メガネの姉妹で～す♪」

みんなで示し合わせたようです。



← その1 調味料担当 N岡調理員。



← その2 調理担当 T本調理員。



← その3、その4 配缶担当 M井調理員とM浦調理

員。



← その5 肉室担当 O政調理員。

今日のシチューを担当した調理員は5人…。

と、調理場を出ようとする追いかけてきた人が…。

揚げ物担当のH田調理員「私の写真撮った!？」

G田栄養教諭「いやいや。釜担当じゃないから、撮ってないよ。」

H田調理員「あっ。そうなんだ。」

撮ってほしそうだったので、撮らせていただきました。



← その6 特別出演 揚げ物担当 H 田調理員。

10月26日 金曜日



今日の献立は、さつまいもご飯、かぼちゃのみそ汁、いわしフライ、もやしのナムルです。

今日の献立は、6月に給食センターに実習に来ていた大学生の子の献立です。

今週、松前中学校に栄養教諭の実習に来ていて

今日の献立を使って中学3年生に食育の授業をしたそうです。



みそ汁には、こんなにたくさんのかぼちゃが！！



和え物の野菜もたっぷりです。



いわしも、フライなので衣をつける手間がいつもの3倍

と、忙しい献立でしたが、かわいい実習生のために、みんな頑張りました。

10月29日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、鶏団子汁、ナッツいりこ、マカロニサラダです。



簡単に作れると思われがちなナッツいりこですが、
180度のオーブンで3分焼いた後、
釜で作ったたれと絡ませ、さらに温度を測って85度で1分以上加熱します。
衛生管理を徹底しながら、口当たりがよくおいしいナッツいりこを作るのは
プロの仕事なのです。

10月30日 火曜日



今日の献立は、里芋ご飯、ふしめん汁、大根と豚肉の炒め物、ゆかり和えです。



今日は、レアな写真 3 枚。

明日で退職する東洋食品の K 遠栄養士。

担当はいつもアレルギー食づくりなのですが、

最後の記念！？に、和え物を作って配缶しました。

美人でしっかり者のK 遠栄養士は、愛媛県を脱出してしまうらしいので、

今後なかなか会うことができなくなるようです。

松前町の給食センターでは2年半、勤務されました。

お元気で、がんばってね♪

10月31日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、卵とニラのスープ、ささみのレモン煮、かぼちゃのサラダです。

今日は、ハロウィン🎃

ということで、かぼちゃをサラダにしてみました。



ハロウィンのかぼちゃを食べる日ではないんですけどね。

今日のサラダ担当は…



M 好調理員とH 田調理員。「おいしく作ってま〜す。」



こちらは天ぷら班の M 井調理員と K 井調理員。

みんな仕事していないように見えますが、忙しい合間のシャッターチャンスです。



こちらは釜班の T 井調理員と M 浦調理員。

かきたま汁のふわふわたまごを作っています。



ふわふわにするために、ゆっくりかき混ぜながら少しずつ溶き卵を入れていきます。

きょうの写真、メガネの人が多いのにお気づきでしょうか？

ハロウインの仮装だそうです…。



M 井運転手は、仮装のメガネではありません。