

11月1日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、みそラーメン、かみかみサラダ、フルーツあえです。

みそラーメンに使う味噌は、あらかじめにんにくと一緒に炒めています。



←油がなじんで滑らかな状態になるまで炒めます。に

んにくのいい香りが調理場中に漂います。



メン屋さんにも負けない美味しいみそラーメン！！

スープはしょうがとねぎで臭みをとって使います。ラー



しく、時間がかかります。

S 谷大将が継ぎ分けていきます。この作業がかなり難

フルーツあえには、これからが旬のりんごを使っています。



当です。

←しっかり者チームの M 浦調理員と K 井調理員が担



←バナナ担当は天然チーム。今日はピースサイン封印

印でがんばっています！

11月2日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、きのこのすき焼き、小煮干しの磯香あげ、レモン和えです。

すき焼きには、白菜、えのきたけ、しめじなどたくさんの食材が入るので、野菜やきのこを洗うのが大変です。

平天や糸こんにゃくは、機械では切れないので手作業で切っていきます。

平天を切っている T 井調理員。いつもはカメラ目線なのに、今日は忙しくてその余裕ありません。

と思ったら、奥の方でカメラ目線なのは S 谷調理員です。



←糸こんにゃく担当は H 金調理員です。

最近、調理場は眼鏡ブームです。こちらは初眼鏡の S 々木栄養士。



←照れながらも、しっかりとっこりポーズ。

おとといのホームページで「ふわふわ卵のかき玉汁」を作っている様子を紹介しました。

担当は、M 浦調理員と紹介しましたが、実は O 政調理員でした。

その日は二人とも眼鏡姿で見間違えてしまいました。ごめんなさい。



11月5日 月曜日



今日の献立は、アップルパン、ビーフン汁、若鶏のカシューナッツ炒め、和風サラダです。

和風サラダは、小松菜とコーンと焼きのりを使ったサラダです。

大量の小松菜です！！





大量の小松菜です！！「小松菜だけでなく、もやしとか入れたら混ぜやすいし。。。｣とスライサー担当の M 浦調理員からの提案。

調理担当の M 好調理員からも。「小松菜だけでは混ぜにくいんよ。もやしとか入れて。人参もいいかも。」



←小松菜の量が多く、調味料が混ざりにくかったそうです。

M 好調理員と M 井調理員の「腕」で丁寧に混ぜてくれておいしくできました。

11月6日 火曜日



今日の献立は、松前中学校のリクエスト献立で白ご飯、豚汁、キムチーズチヂミ、白菜と油揚げの煮物です。

今年度も地場産物をテーマにしたメニューをリクエストしてもらっています。

今日のテーマは「白菜」です。

ということで、検収室(食材が納品されるところ)にはこんなに大量の白菜が！！





←下処理室(野菜などを洗うところ)にも！！

そして、白菜をテーマにした今日の主菜は「キムチーズチヂミ」です。

キムチ、粉チーズ、ナチュラルチーズ、にら、えび、生地をボールに入れてよく混ぜてから鉄板に移します。

生地は、かなり重くて大変です。

担当のT井調理員、H金調理員からは「このメニューは幻のメニューにしましょう！」「オリンピックの年だけにするとか」という意見も？！



平らになるようにゴムベラで伸ばして、スチームコンベクションオーブンで焼きます。

焼きあがったチヂミを小学校には 36 等分、中学校には 32 等分して食缶に配缶します。



←36 等分が上手にできるように、こんな秘密兵器もス

タンバイしました。活用できたかな？



デミになりました。

「パンケーキみたいですね(笑)」とN岡調理員。

ということは、パンケーキも給食センターで作れますね(^_^)

11月7日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、親子丼、いかのさらさ揚げ、即席漬けです。



←この食材は何でしょう？

正解は、切り干し大根です。鉄分や食物繊維を多く含む食材です。

煮物に使うことが多いのですが、今日は親子丼に使っています。

和え物室でも似たような食材を発見！！



←「それ何？！切り干し大根？」という G 田栄養教諭の
声に、思わずカメラ目線の M 好調理員です。こちらは、たくあんでした。



←今日の溶き卵投入コンビは、O 政調理員と K 井調理
員です。(今日は見間違えませんでした^^)

ベテランさん同士の組み合わせ(?)で、珍しいコンビなのだそうです。

「ドキドキするう」といいながらも、落ち着いてフワフワの親子丼を作ってくれました。

11月8日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、ナッツいりこ、コールスローサラダ、ヨーグルトです。

「最近、ナッツが多いですねえ。」とH金調理員。

今日は、「いい歯の日」ですから！ナッツと小煮干しでカルシウムたっぷりのよく噛んで食べるメニューです。



小学校には、JA バンクえひめさんより虫歯菌の繁殖を抑える効果があるとされる「8020ヨーグルト」をい

ただきました。



ミートスパゲティの麺をゆがいています。

みなさんのご家庭では、スパゲティをゆでる時間はどのくらいですか？

袋の表示では7分くらいとなっているのでしょうか？

では、給食センターでは、どのくらいのゆで時間でしょうか？



正解は...



麺の量が多いので、ゆで時間も袋表示より長いのかも？と思われた方もいるかもしれませんね。

ゆであがった麺をソースと合わせるときにも加熱しますし、

食缶に入れてから食べるまでの時間も食缶の中で蒸されるので、

ゆで時間は短く、バリカタの状態で湯から引きあげています。



←保温食缶なので食缶の中でも加熱状態が続きます。

食べる頃にはちょうどアルデンテになっています♪

11月9日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、麻婆豆腐、ばんさんすう、おさつチップです。

マーボー豆腐に使う野菜はみじん切りにします。干しシタけは、もどしたものを手作業で切っています。



←N 岡調理員の軽快な包丁さばき。音がお伝えできな

いのが残念です。元気です！

人参やたまねぎはスライサーという機械でみじん切りにします。



←O 西調理員も元気(?)、スライサーも軽快(?)で、

床に切れた野菜が飛び散ってしまいました。

くつで踏まないように、すぐにお掃除(させていただきました)。

ねぎ、にんにく、しょうがをごま油でいためて香油を作っています。

「いい香りですねえ。」とカメラを向けると、M 井調理員が手を止めてポーズをとってくれました。



←香りをお伝えできなくて残念です。

できあがった麻婆豆腐の配缶を担当しているのは、I 野調理員です。



←「珍しい人が配缶してますよ！」と教えてくれたのは

配缶補助の T 本調理員。

レアな写真が撮れました♡

11月12日 月曜日



今日の献立は、ゆかりご飯、のっぺい汁、はも入りじゃこ天、切干大根のサラダです。

今週は、地産地消強化週間です。

普段以上に松前町産、愛媛県産の食材を活用した献立にしています。

まずは、「はも入りじゃこ天」です。松前漁協さんが獲ってくれた「はも」をすり身にして特別にじゃこ天を作ってもらいました。



←右側は 40gの通常サイズ。左側は低学年用の 20g

サイズです。

なかなかお目にかからないサイズですよ。

スチームコンベクションオーブンで焼いて、大根おろしをかけます。

大根も愛媛県産です。



そして、のっぺい汁には、松前町で採れた人参、葉ねぎ、里芋を使っています。

里芋は、先月、松前小学校1年生が掘ってくれたものです。

大きいものから小さいものまで、さまざまな大きさです。

手作業で同じくらいの大きさになるように切っていきます。



サラダにも！松前町産の人参、小松菜、愛媛県産の切干大根、ちりめんを使っています。

ご飯にも！砥部町産の梅干しを漬けた赤しそを使って作った「ゆかりご飯」です。

地元の安全で安心でおいしい食材を使って、おいしい給食ができました。

11月13日 火曜日



今日の献立は、六穀ご飯、じゃがいものそぼろ煮、しゃぶしゃぶたサラダ、小煮干しです。



←松前町産のじゃがいもです。煮物なので大きめに切るため、機械ではなく手作業で切っています。

「一口大」だと大きくなるので「一口小」をお願いしました。ちょうどよい大きさです！





いつもは「男爵」を使いますが、今日は「メークイン」で

す。

煮くずれしにくいいためか、かなりのかさです。この重さをかき混ぜられるのは、M 好調理員だけ？かも？



←じゃがいもに人手がかかり、小煮干し担当は T 本調

理員一人きりです。

哀愁がただよう背中。

11月14日 水曜日



今日の献立は、キャロットご飯、押し麦入リスープ、はもと空豆のトマトチリソース、せん切りサラダです。

今月は、「松前町の特産物を活用したレシピ」に応募していただいた新メニューが登場します。

その第一弾は、給食センターで毎日給食を作っている東洋食品の調理員さんたちが考えてくれた「はもと空豆のトマトチリソース」が登場です。



↑ 松前町産のはもに、町内産のはだか麦粉、県内産の小麦粉、米粉、おからパウダーを混ぜて衣にし、フリッターを作ります。

ふわっふわにはもを揚げているのは O 政調理員です。



←5月に収穫して冷凍保存していた松前町産の空豆と
県内産のたまねぎ、トマトピューレを炒めてソースを作ります。
焦げ付きやすいので弱火で丁寧に炒めてくれているのはT本調理員です。



←揚げあがったはもを引き上げるK井調理員。なぜか
しょんぼりの様子です。



←と心配していたら、勢いよくはもとソースをからめて
いました。よかった。

押し麦入りスープに入れる麦は、洗って水に30分ほど浸水してから釜で炒めます。



←松前中学校約400人分のスープに入る麦です。

こうみると少なく見えますが、調理するとかなりの量になります。



←麦が見えますか？M井調理員が重たいのに動きを

止めて写真撮影させてくれたのですが。

こちらは、和え物チームです。



←「今日は、先生、来てくれないかと思ったあ。」とH田調

理員とT井調理員。

今日の撮影ポイントは「はも」だと予測していたそうです。

全てのチームの写真を撮りますよ。

11月15日 木曜日



今日の献立は、白ご飯、ほうれん草の味噌汁、若鶏のマリネ、ゆかりあえです。

味噌汁に入れるほうれん草は、一度ボイルして水にさらし、あく抜きをしてから使います。



←久々に登場の S 谷調理員。



←珍しい光景を発見！いつもはアレルギー対応食を

調理している S々木調理員が厚揚げを切っています。

お料理は得意だそうです。当然ですね。愚問でした。

味噌汁を作っているのは、今年4月から給食センターで調理をしている O 井調理員です。

「まだ、不安なんです。」と言いながらもテキパキと調理しています。



←隣で M 浦調理員がサポートしてくれているので心強いですね。

11月16日 金曜日



今日の献立は、麦ご飯、かき玉汁、麻婆大根、すもの、みかんです。

今日は、松前町、伊予市、砥部町のすべての小・中学校で同じメニューの給食を実施しています。

各クラスには、使っている食品の産地もお知らせしました。

伊予地区で作られている農作物を知り、味わうきっかけになればと思っています。



麻婆大根は、昨年度、伊予高校生が松前町の特産物を活用したメニューとして考えてくれた献立です。



←大根は厚めのいちよう切りにして醤油で下茹でします。

にんにく、しょうが、ねぎ、豆板醤を油で炒めて香りと辛みを引き出し、豚肉や大根などを入れて調味していきます。



←今週は、毎日登場の M 井調理員です。「申し訳ない気が。。。」だそうで、今日はポーズをとってもらえませんでした。

地産地消強化週間ということで、デザートは砥部町産のみかんです。



←1品、品数が多いこともあり、ひとりぼっちでの配缶

です。

「ひとりじゃないですよ。(専属担当者は)ゼロですよ。」

なんとか人手をやりくりしての配缶だそうです。

手間のかかる組み合わせでごめんなさい。

11月19日 月曜日



今日の献立は、**コッペパン、キャベツとベーコンのスープ、鶏肉の白ねぎみそ焼き、もやしのサラダ**です。

鶏肉の白ねぎみそ焼きは、松前町の特産物を活用したレシピとして町内の保護者の方から応募してもらった新メニューです。

応募レシピでは、れんこんを薄切りにしてごま油でカリカリに焼いて、鶏肉の上にのせて焼くのですが、給食センターでは約2800人分の給食を短時間で作らなければならないので、少し作り方を変えさせてもらいました。



↑ 酒と塩で下味をつけた鶏肉をアルミカップに並べます。

その上から、白ねぎ、葉ねぎ、れんこんと調味料を合わせたたれをかけてスチームコンベクションオーブンで焼きます。

今日は、松前小学校と北伊予小学校がお休みのため1500人分ほどいつもの半分くらいの量ですが、新メニューということもあり、調理員さんたちは慌ただしく作業をしています。



←「何が正解かわからん！」T 井調理員、「だし汁の量

あっとるかな？」M 好調理員、「だいじょぶ、だいじょぶ！」M 浦調理員、「あ、ごめん、ごめん。」H 金調理員。とても活気のある調理場です。音声でお伝えできないのが残念です。

そんな中、「私だけ、仲間はずれ」とさみしそうな K 井調理員。部屋の片隅でスープに入れるベーコンをほぐしていました。

カップ焼きチームに入りたかったようです。カップ焼きチームはとっても活気がありました。



←こんがりとし少し焦げ目がついて、おいしいカップ焼き

ができました。

11月20日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、ポークカレー、フレンチサラダ、りんごです。

給食センターで月に一度の給食試食会を開催しました。

いつも来てくださっているほのぼの農園のみなさんをはじめ、小学生・中学生の保護者の方、幼稚園のお子さんと保護者の方などたくさんの方に来てもらいました。



ガラス越しに調理場の様子を見て、幼稚園のお子さんたちは「すごお〜い！」とおおはしゃぎでした。調理員さんたちがうさぎの形に切ってくれたりんごにも喜んでくれていました。ちょっと辛めのカレーでしたが、ほとんどのお子さんが残さず食べてくれました。

11月21日 水曜日



今日の献立は、**白ご飯、いもたき、ごま味いりこ、ゆず味噌あえ**です。

調理場の様子です。記念撮影ではないんですけど。

目盛りがついた棒でできあがったいもたきの量を計っています。

この量をもとに、各クラスの食缶につぎわけの量を確認しています。



←白いエプロンの M 浦調理員と S 谷調理員。「二人似

てるう～」と T 井調理員。親子(?)

ゆず味噌あえに使ういかをボイルしている様子です。



←「テニスラケット！」と N 岡調理員がポーズをとってく

れました。

もう少し早い時間に調理場に入ったら、里芋や平天を手作業で切っている様子が撮影できたのですが。。

戦場のような時間は終わり、和やかな時間帯でした。

11月22日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、レタスの中華スープ、エビチリ、ナムルです。

レタスの中華スープは、地場産物を使ったレシピに応募してくれた献立です。



豚ひき肉を炒めてから、中華チキンブイヨンでレタスや玉ねぎなどの野菜を入れて炊いていきます。

最後にふわふわたまごを入れて出来上がり。

考案者は…



T井調理員です♪

マスクを外して、バッチリ顔がわかるように移さないかね！というと

T 井調理員「いえいえ。モザイクかけといてください…。」

そのわりには、カメラを向けるといつもカメラ目線なんですけどね♪

こちらはエビチリソース班。



M 好調理員「遅い！！！」

写真を撮りに調理場に入るのが遅くなってしまったのです。

G 田「でも、間に合ったでしょ〜？」

M 好調理員「ギリギリだね！」

すいません。

11月26日 月曜日



今日の献立は、黒糖パン、さつまいもシチュー、大根サラダ、みかんです。

今日のさつまいもは徳島県産で箱には「鳴門金時」と書いてありました。

ちょっと固めのいもで、M 本調理員、H 金調理員が体重をかけて切っていました。



煮込みすぎるとさつまいもがとけてしまうし、煮込む時間が短いと固くなってしまいます。

さつまいもがたくさんで M 好調理員の手にも力が入っています。

今日のみかんは、砥部町産のかわいらしいみかんです。T 本調理員と O 笠原調理員がきれいに食缶に並べてくれました。



←「お店屋さんみたいでしょ！」

【おまけ】

さて、何をしている様子でしょうか？さて、誰でしょうか？



11月27日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、根菜豚汁、ちくわの磯辺揚げ、すだち風味漬けです。

ちくわの磯辺揚げは1本のちくわを縦に4等分し、小学生は一人2切れ、中学生は3切れずつ配缶します。



←算数が得意の N 岡調理員が 4 つに切る担当です。

一人でもくもと、ちくわをきれいに並べて切っています。



←配缶担当は M 浦調理員です。

小学校は2の倍数、中学校は3の倍数。M 浦調理員は算数得意でしょうか？

写真の奥のほうに G 田栄養教諭が写ってしまいました。

目線の先は。。。。

H 田調理員でした。パタパタと忙しく作業をしています。



「あ〜いそがしい、いそがしい。」

今日は、カメラ目線ももらえませんでした。

11月28日 水曜日



今日の献立は、鯛飯、オニオンスープ、玉ねぎたっぷりハンバーグ、玉ねぎドレッシングサラダ、青りんごゼリーです。

北伊予中学校のリクエスト献立でテーマは「玉ねぎ」です。

玉ねぎたっぷりのハンバーグにするために、ハンバーグの中にもソースにも玉ねぎをたっぷり使いました。
ということで、初めての試みで町内6校分のハンバーグを全て手作りで作りました。

これまでは、繰替休業日などの中止校がある場合にしか手作りメニューは実施していなかったのです。

調理員さんたちは前日から綿密に打ち合わせや準備をし、今日もいつもより早く出勤して調理してくれまし

た。



ハンバーグをこねて形成するところにも、スチームコンベクションオーブンで焼いて出来上がりを配缶するところにも人があふれています。



←一つの鉄板に15個ずつハンバーグを作って焼きます。



←1回に12枚の鉄板をスチームコンベクションオーブンに入れます。

ンに入れます。

この作業を16回繰り返して、2880個のハンバーグを作ります。



←焼きあがったハンバーグを食缶に配缶して

別に作ったソースをかけていきます。



ハンバーグに人手がかかった分、スープやサラダは少ない人数で調理してくれました。

チームワークばっちりの給食センターです！

11月29日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ちゃんこ鍋、カミカミチップ、はだか麦マヨサラダです。

はだか麦マヨサラダは、昨年度松前町の特産物を活用したレシピとして

愛媛調理製菓専門学校の方が考えてくださったメニューです。

10月27日に開催された松前町文化祭の学校給食展でもみなさんに試食してもらい好評だったメニューです。



←松前町産のはだか麦を10分ボイルして冷却しま

す。

松前町産の空豆や里芋、人参、れんこんなどの根菜も加えてマヨネーズで和えます。

できあがりの様子はカラフルなポテトサラダのようです。



こちらは、ちゃんこ鍋のだしを取っているH金調理員です。

「昆布と格闘中！！」だそうです。



←大きくて立派な昆布なので、網ですくってもスルリと

落ちてしまうそうです。

食物アレルギー対応食用の小煮干しを取り分けています。

小煮干しは、別に加熱したアーモンドやするめいかと合わせて甘酸っぱいたれで和えますが、
アーモンドやするめいかの食物アレルギーを持つ子どもたち用に小煮干しのみの対応食を作ります。



「先生このカート(するめいかが入っているカート)、ちょ

っと横にずらしてえ。」とH田調理員から指示がありました。

食物アレルギーの対応食を作っているので、するめいかが入っているカートは触れないのです。

決して、こき使われているわけではありませんよ。



←食物アレルギー対応食担当の N 岡調理員もするめ

いかには触れないので扉の前で小煮干しを待っています。

決して、暇なわけではありませんよ。

11月30日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、沢煮椀、ししゃもの南蛮漬け、ごまあえです。

今が旬の「ししゃも」です。片栗粉を O 井調理員が丁寧にまぶしてくれました。

今日のししゃもは少し大きめです。



←H 金調理員が顔を真っ赤にしなが

た。

外はずいぶん寒くなってきましたが、フライヤーのそばはかなり高温です。

1匹ずつトングで配缶していきます。

小学校が一人2匹ずつ、中学校は一人3匹ずつです。

2の段と3の段の掛け算は難しいなと思ったら、1匹目を食缶に数え、2匹目と3匹目はそれぞれボールに数えて、

別の調理員さんが再度数えながら全部を食缶に配缶するので、掛け算は必要ないそうです。



←「今日のししゃもは崩れやすいよ。」と M 好調理員。

いつも以上に丁寧に配缶してくれました。



最後に南蛮だれをかけてできあがりです。



和え物に使うほうれん草は、ボイルして冷水であく抜きをした後、冷却器で冷まします。



沢煮椀に使う豚肉は、肉同士がくっついて団子にならないようにばらしながら釜に入れていきます。



松前町の給食がおいしい秘密は、調理員さんたちが丁寧に調理してくれることです。