

12月3日 月曜日



今日の献立は、**パイパン**、**春雨スープ**、**鶏肉のピリ辛焼き**、**コールスローサラダ**です。

あまりホームページに登場しない下処理室(野菜を洗う場所)の様子です。

野菜の洗浄作業が終わり、I川調理員が片付けをしています。

シンクの排水溝も毎日、きれいに洗浄しています。



○ 笠原調理員は、まだ、スライサー作業の途中ですがほうきとちりとりをもって掃除中です。

スライサーで切った野菜の破片が床に飛んでいたのを、くつで踏んで他の場所まで汚さないようにしてい

ます。



先週出張のため2日間不在だった G 田栄養教諭が
久々の登場です。

「さみしかったあ。」と調理員さんたちがうれしそうです。何かを期待しているようです。

12月4日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、麦みそちりめん炒り豆腐、ナッツごぼう、磯和えです。

麦みそちりめん炒り豆腐は、昨年度、松前町の特産物を活用したレシピとして
岡田小学校の保護者の方から応募していただいたメニューです。



←松前町産のはだか麦を 10 分ほどボイルします。



←松前町産の人参を大きめのみじん切りにします。

松前町産のほうれん草も入ります。

県内産大豆で作った豆腐は、少し崩してから釜で炒ります。





←卵も県内産です。釜の中で炒り卵にしています。

他の具材をドーナツ状にして卵を入れるスペースを K 井調理員が作って待っていたのに、鍋肌から卵を入れようとした N 岡調理員。すぐさま K 井調理員から指摘されました。

子どもたちに人気のナッツごぼうです。斜め切りにしたごぼうにでんぷんをまぶして、フライヤーで揚げます。



でんぷんつけ担当の M 好調理員から「I 野さん(フライヤー担当)、N 澤先生みたい。ほんわかした雰囲気だ。」

うれしいことを言ってもらいました。N 澤がほんわか見えるのは見せかけだけかもしれませんよ。フフフ。

12月5日 水曜日



今日の献立は、わかめご飯、レタスと卵のスープ、からあげ、マカロニサラダ、プリンです。

松前小学校のリクエスト献立でテーマは「レタス」です。

今日は、ほのぼの農園さんで採れた町内産の新鮮でおいしいレタスです。

レタスがたっぷり入ったスープをよ〜くかき混ぜ、溶き卵を少しずつ入れてふわふわのかき玉を作っています。



←「目が回るう」という〇笠原調理員に、「かき玉の時

は、下を見ずにね。」とＴ本調理員がアドバイスをしています。

ホントに釜の中をじっと見ていると目がまわりそうです。

マカロニはボイルして冷却器で冷まします。温度計でマカロニがしっかり冷めているか確認します。



←しっかり冷やしたマカロニ同士はくっついてしまっています。

マヨネーズのドレッシングを加えて O 政調理員が手際よくほぐしていきます。

人参、きゅうりも松前町産です。地元の豊かな恵みたっぷりの子どもたちが喜ぶ給食ができました。

12月6日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、わかめうどん、かき揚げ、もやしのサラダです。

食材の到着が遅れたため、給食の出発時間が迫っているのに配缶が始まりません。

「今日のメインはうどんの配缶ですね。」と忙しそうに配缶準備をしながら N 岡調理員。

N 岡調理員ががんばるのかと思って聞いていたら、「がんばるのは K 井さんですけどね。」と付け足しがありました。



←たしかに、つぎ分けているのは K 井調理員。N 岡調

理員は隣で補助をしています。

2便目からは N 岡調理員が配缶担当で活躍するそうです。

もう一人のメイン T 本調理員です。うどんを手際よく調理して遅れを取り戻してくれました。



かき揚げチームもがんばりましたよ！ かき揚げのたねを混ぜるのには力があるので、

H 田調理員は台に上がって体いっぱい使って混ぜてくれています。

（後ろ姿の写真が撮りたかった。残念。）



和え物チームも大変だったんですよ！「もやしが多すぎい。」と T 井調理員。



ハプニングもありましたが、おいしい給食を時間どおりに届けることができました。

12月7日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、カレーライス、グリーンサラダ、福神漬け、みかんです。

いつも元気な T 井調理員ですが、今日は少し元気がないようです。

G 田栄養教諭が出張だからでしょうか？



そんな T 井調理員を気遣ってか、M 井調理員が「配缶は私がします！」と率先して配缶してくれました。
さすがです！！



昨日のうどんに引き続き、今日のカレーもつぎ分けるのが難しいメニューです。

ルウが食缶の外側に落ちてしまうのです。

一っとなっていると、K 井調理員の緊張が増していくのが伝わってきました。

上手につぐなあと思って感心しながら見ていたのですが、心の声は伝わらなかったようです。



←ほんの少しだけ縁についたカレーもきれいにふき取

って学校へ送ります。

今日はみかんがついて1品品数が多いので、調理員さんたちが分散して作業をしています。

じゃがいもの皮むきは M 本調理員と I 川調理員、みかんの配缶は S 谷調理員と O 西調理員。仲良く二人で♡



一人でじゃがいもを切っているのは N 岡調理員です。「今日は、がんばります！」

「えっ？昨日もがんばってましたよね。」と言うと「昨日？何でしたっけ？」

うどんの配缶をがんばったことは、一晩寝ると忘れたようです。



12月10日 月曜日



今日の献立は、バターパン、鶏団子スープ、アーモンドいりこ、松前風マカロニサラダです。

スープに入っている鶏団子は、給食センターで手作りしています。

いつもは「団子三兄弟」とか「若草物語（四姉妹）」とかと紹介してきましたが、今日は O 政調理員と I 野調理員の二人です。

「ウインク」？少し古い？



と思ったら、



団子づくりにはかかせない「かき混ぜ担当」M 浦調理

員が「ずっと前からいたように入ってみよう♪」と後ろ姿で登場。

やっぱり団子三兄弟？

松前風マカロニサラダは、調理員さんが考えてくれた「松前町の特産物を活用した」メニューです。

さて、考えてくれたのは誰でしょう？



12月11日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、味噌汁、豚肉のかりん揚げ、おひたしです。

豚肉のかりん揚げを作っているO笠原調理員です。

水色の腕カバーが輝いています。



揚げる前の調理をするときは白色のエプロンを着けま

す。



しっかり肉の中まで火が通っているか、温度計で確認している T 本調理員は青色のエプロンを着けています。

ほうれん草などの野菜を洗う担当は、水色の給食着を着ています。

調理作業をしている白色の給食着を着ている調理員さんと区別が付きやすいですね。



実は、フロアも分かれていて、くつを履き替えなければ行き来ができないようになっています。



ピンクのエプロンがよく似合う S 谷調理員(男性)。



ピンクのエプロンと水色の手袋がよく似合うK井調理

員。

いつも同じようなポーズの写真しか撮れないと嘆くN澤のリクエストに応じてのポージングです。

こちらのツーショットはT本調理員とN岡調理員です。

昨日の「松前風マカロニサラダ」を考えてくれた調理員さんを紹介しようとカメラを構えたのですが。

正解は二人のうちの一人に絞られました。正解発表はいつになるのでしょうか？



12月12日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、えび玉丼、鮭の西京焼き、ごまあえです。

鮭の西京焼きを配缶している S 谷調理員と K 井調理員。

「今日はサービスポーズできませんよ。」鮭の数を数えながらつれない様子。

今日は忙しい献立の組み合わせにしまったので、分かってます。

怒られるのを覚悟のうで調理場に入りました。



鮭を鉄板に並べている T 井調理員と T 本調理員。



「もう！まだ2カートめなのにこんなになっちゃいましたよ！」



鮭を味噌だれと合わせているとロング手袋をこえて腕

まで汚れたそうです。

忙しい様子が想像できます。

でも、味見したらおいしかったですよ！

「これでおいしくなかったら怒りますよ！！」と反撃が。

ほんとほんとにおいしかったです。

12月13日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、クリームシチュー、ミモザサラダ、みかんです。

ミモザサラダには、たくさんの種類の食材が使われています。

ほうれん草、レタス、きゅうり、セロリ、パセリ、ロースハム。

それぞれボイルしたり、蒸したりした後に冷却してドレッシングと和えるので作るのは大変です。



「食べるにはおいしいんですけどね、作るのはイヤ。」

と言いながらも給食時間に間に合うようにテキパキと調理してくれました。

K 井調理員と T 井調理員の配缶の様子です。「早すぎてカメラにおさまらないかも。」



クリームシチューに入れるじゃがいもです。一口くらいのサイズになるように M 好調理員と O 笠原調理員が手作業で切ってくれています。

S 谷調理員がクリームシチューのルウを湯で溶いた後、ザルでこしてから釜に入れています。
この一手間をかけることでルウがダマにならず、なめらかなシチューになります。



最後の仕上げは H 田調理員。「おいしくなあれ。」

12月14日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、きのこ入り豚汁、煮込みハンバーグきのこソース、しめじとほうれん草とアスパラガスのバター炒めです。

岡田中学校のリクエスト献立でテーマは「きのこ」です。

ということで、納品された食材を受け入れる検収室には様々な種類のきのこがいっぱいです。



しめじ、えのきたけ、マッシュルーム、干し椎茸、なめこ



えのきたけは石づきの部分をとって、食べやすいように
3分の1の長さに切ってから束をさいて洗います。この作業にとっても手間がかかります。



ねぎもたくさんで、



ほうれん草もたくさんで、



洗っても洗っても次ぎの野菜がやってきます。

今日はきのこ入りのソースでハンバーグを煮込む「煮込みハンバーグ」です。

マッシュルームをたっぷり使ったソースを作り、



深めの鉄板に並べたハンバーグが隠れるくらいソースを

かけて、スチームコンベクションオーブンで煮込みます。

最近、ホームページによく登場する S 谷調理員ですが、実は、カメラは苦手なのだそうです。

そう言われても撮って載せてしまうのが松前給食センターです。

できあがったハンバーグは、 tong で配缶し、上からソースをかけていきます。



3台のスチームコンベクションオーブンがフル回転でした。

できあがりのブザーが鳴り響き気持ちが焦ります。

「落ち着いて、落ち着いて。」「焦ってないですよ。」と声をかけ合いながらの作業でした。

12月17日 月曜日



今日の献立は、白ご飯、おでん、小女子ちりめん、おかかあえです。

調理場に入るなり、T 井調理員に「ちょっとこれ見てください！」と釜の前に連れていかれました。



←この写真では分かりにくいでしょうか？

ふたを開けると。。。

あふれそうな「おでん」



配缶担当の H 田調理員は「つぎにいいい。」



じゃがいもが多かったかな？「じゃがいもだけじゃない

よ。全部。」と M 好調理員から鋭い言葉が。

松山支店から来られた H 野課長さんにも、たくさんのじゃがいもを手作業で切ってもらいました。

〇 笠原調理員とあと残り少しです！



12月18日 火曜日



今日の献立は、麦ご飯、、けんちん汁、つくね揚げ、しめじあえです。

久しぶりの「つくね揚げ」です。ふっくらこんがりおいしくできました♪



「心を込めて作ってるから！」M 好調理員と O 笠原調理員の腕が光ります。



たねを作っている S 谷調理員の腕も。寒いのに腕まくりをして頑張っています。(写真が苦手なのに今日も撮ってしまいました。)

こちらも写真が苦手な O 西調理員です。大量のもやしに囲まれているところを激写！



今日は和え物の野菜の量を少し奮発しすぎまして。。。もやし、はくさい、ほうれん草の蒸煮冷却がてんてこまいです。

M 本店長さん、H 金調理員、O 西調理員がパタパタと忙しく動いています。3人娘、キャンディーズ？パフューム？



K 井調理員とT 本調理員のベテランコンビです。こちらは大量の和え物にも平然と。



「今日は小バットですよ。入るかな？」

しめじと油揚げをあらかじめ味付けして炊いてから他の野菜と和える手の込んだ和え物です。

たくさん召し上がれ♡

12月19日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、きのこ汁、鯖の味噌焼き、三色和えです。

納品された鯖に下味を漬ける下処理室で二人の調理員さんのキュートな後ろ姿にカメラを奪われました。



誰の後ろ姿でしょう？

正解は、I野調理員とK井調理員です。鯖を赤味噌のたれに漬け込み、鉄板に並べています。





鉄板を10枚ずつカートに入れて、スチームコンベクショ

ンオーブンで焼きます。

カメラを向けるときちゃんとポーズをとってくれる。さすが、T井調理員！



焼きあがった鯖はサーバーと tong を使って食缶に配

缶していきます。

身が柔らかくてくずれるので慎重な作業です。

こちらは軽快に和え物を調理しているN岡調理員とM浦調理員です。

「どんなポーズでもしますよ！」とN岡調理員。

ところが、カメラを向けると「こっち側はちょっと。。。｣と左側からの撮影を希望されました。

上手に撮れているでしょうか？



今日は、月に一度の給食試食会がありました。

来年小学校に入学する幼稚園児と保護者、小学校の保護者、地域の農家の方々など多くのみなさんに給食を味わっていただきました。



幼稚園児の中には先月に引き続き2回目の参加というお子さんもいました。「魚がおいしい！」とにっこり。

先月は苦手でなかなか食べきれなかった野菜も、今日はモリモリ食べてくれました。

保護者の方から三色和えの味付けについて質問がありました。

薄口醤油、砂糖、酢を3対1対1の割合で合わせています。

ぜひ、ご家庭で作ってみてください。

12月20日 木曜日



今日の献立は、白ご飯、、豚汁、かぼちゃのそぼろ煮、ゆず風味漬けです。

今週土曜日は冬至です。「冬至にかぼちゃを食べると長生きをする」ということで少し早いですがかぼちゃのメニューです。

そぼろ煮なのでかぼちゃは一口くらいの大きさにすべて手作業で切ります。



豚汁に入れる人参は、たまねぎはスライサーに入れる前に手作業で半分にしたり、切れ目を入れたりして
いちよう切りや食べやすい大きさの薄切りになるようにしています。



ごぼうはの皮をむいているのは今週月曜から仲間入りした S 石調理員と M 井調理員です。
紹介が遅くなってすみません。



向い側では9月から仲間入りした S 々木調理員が「いやだ。」と言いながらカメラ目線。
すっかり松前給食センターに慣れたようです。



12月21日 金曜日



今日の給食は A、B 二つのコースからクラスごとに献立を選ぶ「セレクト給食」です。

A コース(写真左)の献立は、**白ご飯、まさキーマカレー、エビフライ、レモンサラダ、スノーロールケーキ**

B コース(写真右)の献立は、**ナン、まさキーマカレー、からあげ、レモンサラダ、オムレットケーキ**です。

「味見お願いしま〜す。今日の担当は僕で〜す。」と楽しそうに事務所に持ってきてくれた S 谷調理員。

いつもは M 本調理員が持ってきてくれるのに、どうしたの?と思ったら、



2学期最後の給食なので調理作業をさせられていたそうです。

店長さんでいつもは全体確認・指導をしている M 本調理員ですが、今日はまさキーマカレーを作ってくれています。



「どうりで今日のカレーは辛いと思った！」とは G 田栄

養教諭。

「私が作ったから、おいしいでしょう♪」

揚げ物室はエビフライとから揚げの2つのメニューを調理するので大変です。

O 政調理員とO 笠原調理員がクラスを間違えないように慎重に配缶してくれています。



学校へ送るコンテナの中もいつもは3品しか入れないのに、今日はナンも入れて4品なのでギュウギュウです。



学校ではナンがどこにあるか宝探しをすることになりそ

うです。

【おまけ】

事務所のIノロさんです。毎日、学校で子どもたちが給食を食べる前までに
できあがった給食に異物がないか、味付けはどうか、量はどうかを確認する
「検食」をしてくれています。



今日は A コース、B コースの両方を検食しなければならないので、お子様ランチ状態です。

子どもたちからは「どっちも食べられていいなあ。」と言われそうですが、

大食漢ではないIノロさんにとってはなかなか辛い仕事のひとつのようです。