

1月8日 火曜日



今日の献立は、**鮭わかめごはん、白玉雑煮、大豆と煮干しの揚げ煮、紅白なます**です。

今日は、3学期最初の給食なのでお正月の行事食です。

白玉雑煮と紅白なますに使われている『だいこん』と『にんじん』は、ほのぼの農園さん産。

なんと！！



1本6Kgの赤ちゃんのような大きさの大根と顔の大ききくらいあるにんじんが納入されました。

年末、暖かい日が続いたので、大きく成長したそうです。

大根は、スライサー(野菜を切る機械)にも入らないので

10～16等分に縦に切り分けました。



こんな感じ…。

今日のスライサー担当はH金調理員。



悪いことした人みたいになってますよ～。

H金調理員「今年の私の目標は、悪いこと(失敗)をしない！です。」

何日、この目標が守られるでしょうね♪

今日は白玉雑煮に入っている白玉餅も大きく膨らんでいました。



紅白なますの大根はきれいな千切りになって、元の大根の大きさは食べる人にはわかりませんね。



1月9日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、おでん、いかリングフライ、くるみ和えです。

「昨日の私の写真、落選だったんですね。」



本日、いかリングフライ配缶担当のM好調理員。

「やっぱり、美しい人はなかなか載せてもらえないよね～」

美しいかどうか、判断しかねるので本日載せておきます。

今日のイカリングは、給食センターで下味を付け、片栗粉をまぶして揚げています。



フライヤー(揚げ物の機械)の出口をのぞき込んでいるのはN岡調理員。

「出口で、挟まって出てこないんですよ。」



今日のイカリング、思ったより小さかったので、機械の羽に挟まってしまいました。

1月10日 木曜日



今日の献立は、**コッペパン**、**ポターージュ**、**海草サラダ**、**りんご**です。



りんごは全部手切りです。約700個のりんごを切ります。



ですから、残念ながら『うさぎりんご』にすることはできません。

今日のメインは久しぶりのポタージュです。たっぷりあります。



T 本調理員が担当する献立はいつもたっぷりあるらしい…。

わざとじゃないですよ！

1月11日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、中華どんぶり、イワシのアングレーズソース、ナムルです。

イワシのアングレーズソースは…



揚げて…



たれとからめて…



パン粉を焼いて…



ふりかけます。

今日は『パン粉がカリカリに上手に焼けた』そうです。



私たちが作りました♪と、自慢げな揚げ物チームです。

1月15日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、いよさつま、豚肉の生姜焼き、大学芋です。



給食の大学芋の蜜は、砂糖とお水、それから水あめも入っています。

冷めても硬くなりにくいからです。

しっかり加熱して、100度になったのを確認してから…



からりと揚げたさつまいもを入れて混ぜ合わせます。

この時、蜜の温度がしっかり上がっていないと、出来上がった時に

砂糖が結晶化して、粉が吹いたようになってしまうのです。

今日も、おいしい大学芋が出来上がりました。

1月16日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、シーフードカレー、コールスローサラダ、福神漬けです。

今日のシーフードはエビとイカとタコ。



今月は、いつもと違うメーカーのシーフードだったため、タコの足がこんなに大きいものが！！

そして、いつもシーフードの時はいつもより辛いと言われるので…



ルウの配合を変えて、生クリームもたっぷり入れてみました。

「おいしくな〜れ、おいしくな〜れ♪」

と、魔女…ではなく美女の T 井調理員が煮込んでくれました(◡>◡<◡)。💎♡

1月17日 木曜日



今日の献立は、**コッペパン、ちゃんこ鍋、すだち風味漬け、かみかみチップ**です。



← まんたん…。

麺料理の時は、いつも食缶がいっぱいになるのです。

中学校の40人学級なんて、もうギリギリです。

今日は、副菜もすだち風味漬けだけなので、こちらもいっぱい。



キャベツ切るだけで疲れちゃった～。の、K井調理員。



デザートのみかん担当のH金調理員は余裕の笑顔♪

1月18日 金曜日



今日の献立は、鮭わかめごはん、小松菜入り豚汁、若鶏の唐揚げ、小松菜のおひたし、冷凍パンです。

今日は、岡田小学校のリクエスト献立です。

テーマは小松菜。

昨年度から、1年中、町内産の小松菜を使わせてもらえることになったので、

小松菜たっぷりの献立を考えてもらいました。

そして、今日は月に一度の給食センターの試食会も実施しました。



小学校の保護者、もうすぐ1年生とその保護者、町内生産者の方など

いろいろな立場の方が試食会に来てくださいました。

「(リクエスト給食だから)豪華ですね♪」

「小松菜のおひたし、おいしいですね♪」

もうすぐ一年生も、2回目と3回目の参加です。

前回よりも、スピードが速く、全部ピカピカに食べていました。

松前小学校と岡田小学校に入学されるそうです。

これで、いつでも小学生になれるね！

1月21日 月曜日



今日の献立は、**コッペパン**、**栄養ぞうすい**、**れんこんチップ**、**ボイル野菜**です。

大変です！

とうとう、給食センターにもインフルエンザが侵入してきました！

普段、4人の事務所が今日は二人きり。

栄養教諭が学校に行っている間はI口さんが一人きりです。

電話の対応も業者の対応も、調理場のトラブルも一人で切り盛りしなくてはなりません。

ということで、今日は調理場の様子も写真にとることができませんでした。

れんこんチップがなかなか揚がらず、調理場も大変だったようです。

明日も私、G田は小学校で授業のため、給食センターにいられません…。

無事、安全に給食ができますように！！！！

1月22日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ふしめん汁、さばのみそ煮、ごま和えです。



今年度、追加購入してもらい、3台になったスチームコンベクションオーブンを使ったさばのみそ煮です。

昨年度までは2台はオーブンだったので、少し出来上がりが違っていました。



たっぷりのたれの中で、しっかりと味が染みておいしそうです。



身がくずれないようにフライ返しを使って、慎重に数えていきます。



崩れが少なく、少し予備ができたので、各クラスに『オマケ』を入れていきます。

さばのみそ煮、大成功でした♪

1月23日水曜日の給食

今日の献立は、炊き込みご飯、中華スープ、若鶏の唐揚げ、ナムル、プリンです。



今日は、北伊予小学校のリクエスト献立です。

炊き込みご飯には、じゃこ天と松山揚げ、松前町産のにんじんが入っています。

今回のテーマは『にんじん』。

中華スープにも、ナムルにもにんじんが入っています。

切り方を変えて、食感が違うようにしました。

炊き込みご飯は角切り、スープはいちょう切り、ナムルはせん切りです。

今日は、1日学校に行っていたので調理場の様子をお知らせできる写真がありません。

あしからず...

1月24日木曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、けんちん汁、若鶏のマリネ、しゃぶしゃぶたサラダ、味つけのりです。



今日から30日まで、学校給食週間です。

松前町産の野菜や魚がいつもよりたくさん使われた献立がぞくぞく登場します。



けんちん汁にはだいこんやにんじん、葉ねぎなど松前町産の野菜や

愛媛県産の豚肉や愛媛県産大豆で作られた豆腐などがたくさん入っています。



しゃぶしゃぶたサラダに入っているレタスも松前町産です。

昨年度の研究で、伊予高校生が考えてくれたサラダで大人気のメニューです。

給食では生では出せないなので、一度蒸してから一気に冷やして使っています。

1月25日金曜日の給食

今日の献立は、里芋ごはん、ほうれん草のみそ汁、はもすり身のつくね揚げ、かぶのレモン漬けです。



地産地消献立第2弾です。

愛媛県産の食材を16種類も使っています。

はもすり身のつくね揚げは、初メニューです。



はものすり身は、いつもの白身魚のすり身よりイガイガしてちょっと堅めです。



担当はO政調理員とM井調理員。

いつもより少しちぎりこむのが大変そう！



しか～し！さすが！きれいに揚がりました。

1月28日月曜日の給食

今日の献立は、六穀ごはん、かき玉汁、ぶりの照り焼き、ゆかり和え、りんまんです。



地産地消献立第3弾です。

今日は、伊予支部（松前町・砥部町・伊予市）の統一献立です。



スチームコンベクションオーブンでふんわりと焼き上げます。



それでも、生の時よりひとまわり小さくなってしまいます。



ぶりは崩れやすいので、細心の注意を払って配缶しているS谷調理員とO西調理員です。

1月29日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、じゃがいものそぼろ煮、手作りふりかけ、酢の物え、みかんです。



手作りふりかけは、県内産のひじき、ちりめん、七折梅を漬けたしそから作ったゆかり、大豆粉を使った

名前の通り、給食センターの手作りです。



今までのふりかけと違うのは、ゆかりと大豆粉が入ったこと。

さっぱりとしたゆかりの風味と大豆の優しい甘みが加わって、

とてもおいしいふりかけができました。

一方、こちらはじゃがいも班。



じゃがいもを使った煮物は、小さく切りすぎないように手作業で切ります。

量が多いのでとても大変です。

まだ若いS谷調理員（男子）でも、かき混ぜるの一苦労です。

1月30日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、レタスの挽き肉炒め、おひたしです。



いつもの豚汁のだしは煮干しでとっていますが、根菜豚汁の時は昆布だし。



2000人分のだしを取った後の昆布です。

昔は、この昆布を使って翌日の給食に昆布の佃煮を出していましたが、

今は、前日調理のものは禁止されているのでもったいない気もしますが廃棄します。



レタスの挽き肉炒めです。

松前町特産のレタスをたくさん使います。

昨年度の開発献立ですが、今では定番メニューとなっています。

写真を撮っていると

N岡調理員「何？何？なんか悪いところありましたか？」

ただ、食材の写真を撮っているだけなのに、おびえているN岡調理員でした。

1月31日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、塩ラーメン、フレンチサラダ、大豆かりんとうです。



フレンチサラダには、愛媛県産の甘夏が入っています。



ほんのり苦みのある甘夏がおいしいのですが、子どもたちの中には

(時々先生も) 野菜の中に果物が混ざっているのが苦手な人がいます。



実は、ドレッシングにもオレンジジュースを加えています。

混ざってしまうと見えないんですけどね。

こちらは大豆かりんとう。



左が上げただけの大豆。右は粉糖をまぶした後の大豆。

まぶした直後は白いのですが、大豆の温かさで溶けて見えなくなります。

混ざってしまうと見えないシリーズでした。