

2月1日金曜日の給食

今日の献立は、手巻き寿司、赤だし、節分豆です。



今日は節分の行事食。

調理場は朝から緊張感で包まれているらしい。



和え物室ではきゅうりが...



揚げ物室では卵とウインナーとかまぼこが...



ツナを炒って温度の確認...

今日は、手巻きの具材をたくさん数えなくてはならないので、どの部屋でも『シ〜ン。』としていました。話しかけると怒られてしまいます。珍しく静かな一日でした。

2月4日月曜日の給食

今日の献立は、上切りパン、ミネストローネ、ウィンナー、ボイルキャベツ、ほうれん草のソテー、お祝いゼリーです。



今日は、中学校2年生の『少年式』のお祝い献立です。パンの日なので、セルフドッグにしました。パンにウィンナーとキャベツをはさむようにしたので、いつもより一品献立が多いのです。



松前町には、食缶が1クラスに3個しかないので、ウインナーとキャベツは同じ容器に配缶しました。



スライサー担当のK井調理員は
「切って切っても終わらない〜！」
今日は野菜が山盛りです。



副菜のほうれん草のソテーのほうれん草もこんなにたっぷり。

大忙しです。

「こんな献立たてたの誰〜!？」

調理員さんたちの苦情が聞こえてきそうです…。

ガンバレ!!!

2月5日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、カレーライス、ひれかつ、コールスローサラダです。



年に一度の、手作りとんかつです♪



毎日、大忙しの献立が続いています。

が、松前町のかわいい子供たちのためにみんな、頑張っています！

手作りのヒレカツは、ほかの揚げ物より手がかかるため、他の献立はみんな一人で作っています。



今日はアレルギー代替え食もたくさんあるので、アレルギー担当も大忙しです。

しかし、頑張ったかいがあって、学校からは大絶賛でしたよ🍀

2月6日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、すいとん、さばの塩麴焼き、すだち風味漬けです。



今週の手作り第2弾『すいとん』です。



小麦粉を牛乳で練った『たね』を手際よくだしにちぎりこんでいくベテラン二人組。

○政・H金調理員「余裕ですよ〜♪♪」

じゃあ、アップ一枚🌀



○政・H金調理員「それはやめて〜!!!」

こちらは、揚げ物室。今日はスチームコンベクションオーブンを使ってさばの塩麴焼き。



ベテラン二人（M好・K井調理員）とちょっと遠慮がちなO笠原調理員の三人組。

こちらも...

M好・K井調理員「余裕ですよ～♪♪♪」

G田「（ニヤリ♪）じゃあ、次は何かのせて焼こうかな～♪」

M好・K井調理員「うそうそ！！忙しい～！！！」

2月7日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、トマトスパゲティ、もやしのサラダ、ポンカンです。



今日のスパゲティのソースに使ったトマトは、久万高原町産のトマトを角切りにして冷凍保存してあったものとトマトピューレで作りました。



ソースが出来上がると、トマトの形はほぞ残らず、子どもたちには気が付かれなかったようですが...
いつもよりさっぱりさわやかな味でおいしくできました。

ポンカンはお隣の伊予市産です。



みかんより小ぶりなポンカンだったので、M 浦調理員の顔と比較しようと思ったら...

あんまり小さく見えないですね。

M 浦調理員の顔が小さいということですかね？

2月8日金曜日の給食

今日の献立は、中華五目おこわ、わかめスープ、豆腐の変わり揚げ、せん切りサラダです。



プロの技がさえわたる豆腐の変わり揚げ。



今日の担当はO政調理員とN岡調理員です。



専用の器具を使って一口サイズにちぎり込み、約4分間のフライヤーで流しながら揚げていくと出来上がるころにはこんがりおいしそうに出来上がっていきます。



今日は、このたらいに10個分の『たね』が出来上がりました。

たねづくりの担当はT本調理員。

揚げ物室で元気なT本調理員の声が聞こえたのに姿が見えない?と思っていたら隣の肉下処理室で一生懸命たねづくりをしていました。

2月12日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、回鍋肉、ナッツいりこ、華風和えです。



回鍋肉は、昨年、松前中学校のキャベツがテーマのリクエスト献立で導入されたメニューです。

大量のキャベツを使います。



しかし、炒めるとちっちゃくなってしまうので、出来上がりの量をきちんと図ります。

今日の担当は K 井調理員。

各クラスの配缶が、学年に合わせて適量になるよう細心の注意を払って計量しています♪

揚げ物室では、ナッツいりこが出来上がっています。



釜で甘辛いたれを作った後、オーブンで焼いた煮干しとアーモンドを和えていきます。

こちらはカメラに写りたくない西調理員が担当です。

今日も、フラッシュと同時に「あっっっ!!!」というつぶやきが。

和え物室では細心の注意を払って炒り卵を崩しています。



← はるさめに味つけをした後、炒り卵を入れて...

真空冷却機で冷やした卵は、かたまりになっているので丁寧にほぐしていきます。

H 田調理員、T 本調理員、O 笠原調理員の3人がかりです。



きれいにほぐれたら、野菜と和えて仕上げっていきます。

おいしい華風和えの出来上がり🍴

2月13日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、鶏ごぼう丼、豚汁、酢の物です。



給食センターで使っている道具を見たことがありますか？

釜はもちろん大きいのですが、混ぜたり炒めたりするための道具も大きいです。

その名も『スパテラ』。



小学校1年生の身長ぐらいの長さがあります。

スパテラは、用途に合わせて交換し、使わないときのスタンドも分けています。



徹底した衛生管理のもと、今日もおいしい給食づくりができました。

2月14日木曜日の給食

今日の献立は、ゆかりごはん、すまし汁、ハートのコロッケ、アーモンド和え、チョコプリンです。



今日はバレンタインデー。

ということで、給食からも松前町の子どもたちにたくさんのハートのプレゼントです。



ハートの形を崩さないように、ていねいに揚げました。



担当はH田調理員です。
フライヤーにコロツケを入れる向きが大切なのです♪

こちらはすまし汁担当のH金調理員とO西調理員。



すまし汁に入るなるとも今日はハート柄です。



そして...デザートも...



トートのチョコプリン!!!

2月15日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、小女子ちりめん、和風サラダです。



今日は、200kgのじゃがいもを手切りと、170kgの小松菜の洗浄で調理場は大忙しです。

ところが、栄養教諭もこの所出張が重なりてんてこ舞いで

今日は調理場に入ることができず、

忙しそうにイライラしている...ではなく、

一生懸命に働いている調理員のみなさんの写真を取ることができませんでした。

ごめんなさい🙇。

来週からは、また、ちゃんと写真入りでお届けします。

2月18日月曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、卵ぞうすい、お好み天、ばんさんすうです。



午前中の調理が終わって、研修室と肉下処理室の洗浄風景です。



使った道具や機器を全部ていねいに洗っていきます。

大きなたらいやかごを洗った洗浄機もちろん洗剤をつけて洗います。

洗い終わった器具類は食器消毒保管庫で乾燥し消毒します。



H田調理員「なにになに！？何の写真！？」

相変わらず、何も悪いことはしていないのに、慌てています。

時々、思ってもいないところの写真の撮りに入ったほうがよさそうです♪

2月19日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、かきたま汁、ビビンバ、梅酢和えです。



今日の給食センターはとっても臭い！！

その原因は...

ビビンバのニンニクです！！



おろしにんにくと葉ねぎをごま油で痛めた香油で牛肉を炒め、
別ゆでしたほうれん草と別に炒めたもやしを入れて、あわせませす。
ほうれん草ともやしは別調理をして下処理しておくことで、水分が出にくくなり、
子どもたちが食べる時間になっても味が薄まらないようにしています。

と、忙しそうに作っている隣で...



余裕の二人。

H 田調理員と O 笠原調理員です。

「違うよ！暇なんじゃないよ！出来上がるまで待ってるだけだから！

さっきまで、忙しく配缶してたんだから！！！」

はいはい、わかっていますよ。

和え物室でも...



「違うよ！暇なんじゃないよ！出来上がるまで待ってるだけだから！

さっきまで、忙しく配缶してたんだから！！！」

M 浦調理員とO 西調理員から同じセリフが聞こえてきました。

今日は、給食センターの試食会でした。



「いつ食べてもおいしいね！」

「試食会にき出してから、体調がよくなったよ！」...それは給食のせいではないかと....

今回も大変好評でした。

次回は3月19日（火）の予定です。

みなさま、ぜひご参加ください。

2月20日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、粕汁、竹輪の磯辺揚げ、おひたしです。



黙って静かに揚げ物室に入っていただけなのに

H田調理員「あ〜！！」

せっかくなので、O政調理員の横に立って、7、8、9とカウントを取ると

O政調理員「やめて〜！！！」



今日の竹輪の磯辺揚げは、小学校が一人2本、中学校が3本ずつで

ずっとぶつぶつ言いながらかぞえているのです。

しかも、間違いがないように、1クラスを2回ずつ数えて入れていきます。



写真を撮り終わって出ていこうとすると「やれやれ😊」という声。
ただ写真を撮っただけで、嫌がらせなんてしてないのに…。ちょっとしか♪

釜班はみそと酒粕と格闘中。



ざるでこして、だまにならないようにしています。



きれいな粕汁ができあがりました♪

2月21日木曜日の給食

今日の献立は、コッパン、カレーうどん、大豆と煮干しの揚げ煮、コールスローサラダです。



アレルギーコーナーでは、カレーうどんを調理中。



なかなか味が決まらず、四苦八苦しているS々木調理員。
その横では...



のほほ〜〜んとした N 岡調理員が...

いやいや、決して遊んでいるわけではないんですよ。

場を和ますことも大切な仕事の一つですよ♪

2月22日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、筑前煮、納豆みそ、甘酢漬け、りんごです。



今日は、N 澤栄養教諭と M 本調理員が恐怖（失礼な！！）の納豆みそです。

よく、納豆苦手な人が担当になるのですが、今回は

「全然大丈夫！！」

と、余裕の H 金調理員と O 笠原調理員です♪



N 澤栄養教諭と M 本調理員は味見もほんのちょっぴり。

「大丈夫です！！」

大丈夫～！？そこは「おいしい♪」でしょう！！



今日も野菜がいっぱいで、みんな余裕がなくへとへと状態です。



根野菜いっぱい筑前煮と、葉物野菜いっぱいの甘酢漬け。

でも、おいしく作っていたので、残食はほとんどありませんでした♪

2月25日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、クリームシチュー、海草サラダ、フルーツ白玉です。



今回は、給食センターの『確認』がテーマです。



まず、スライサーの刃の確認。

使用前と使用後に、刃が欠けていないか必ず確認します。

かけている刃は、もちろん使用禁止です！



蒸煮冷却器の温度と時間の確認です。

短いと、85°C1分以上の加熱ができません。

反対に長すぎると、野菜が柔らかくなりすぎておいしくなくなってしまいます。

食材ごとに、温度と時間を調整しています。



配缶の時には、各クラスの人数を確認して注いでいきます。

中学生は、実際の人数の約 1.3 倍量注いでいます。



配缶時は、ほかにもたくさん確認しています。

今日は、ミカンパックにたねが入っていたので、配缶時に見つけたら取り除いています。



シチューの配缶時には、全体量がどのくらいか確認をしてから配缶します。



配缶が終わったら、どのコンテナのどの位置にどのクラスのどの食缶を配置するのか確認しながら入れていきます。

なんせ、町内全部合わせて 100 クラス程度あるので、間違えないように気を付けます。

まだまだ、確認することがいっぱいある給食センターです♪

2月26日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、豚肉のかりん揚げ、マカロニサラダです。



ご存知の通り、給食センターは大量調理です。



みそ汁の麦みそもこんなにたっぷり入ります。

といっても、一人当たり 10g と分量は少なめです。

しっかりだしを取っているので、薄味でも十分おいしくできるのです♪



豚肉のかりん揚げは下味をつけてから、丁寧にでんぷんをつけていきます。
粉を早くつけすぎると、肉がくっついてしまうので、揚げている人のタイミングを見て細かく調節しながらつけています。



揚げる時も、肉同士がくっつかないようにパラパラと入れていきます。
こんがりおいしいかりんとうのような豚肉の唐揚げができました。

和え物室では...



釜にはマカロニサラダのマカロニしか入っていないところにマヨネーズ投入。

これは、蒸煮冷却したマカロニがカチカチにくっついてしまっているの、
野菜を入れる前にマヨネーズでほぐしているのです。

今日のサラダは、松前町の特産品レタスが入ったマカロニサラダです♪

2月27日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、いもたき、手作りふりかけ、もやしのサラダです。



いもたきに入る松前町産の里芋。

一口大に手で切っています。



← M 浦調理員「芋が大きいのではなく、私の手が小さいん

です。」



機械を使わずに手で切らなくてはいけないので、忙しくなります。

ということで、ちょうど本社から来ていた H 野課長は、

当然のように今日も手伝わされています。

みんな、容赦ありません。



手作りふりかけは、何回撮っても湯気で真っ白！

M 井調理員「私のメガネも真っ白で何も見えません！！！」



かなり怪しい人になっています…。

和え物室では K 井調理員と T 本調理員が「大変！大変！」



もやしの量が多くて、混ぜるのに息切れがするくらいだそうです。

G 田栄養教諭「(カ...じゃない技のある) この二人でよかったね〜♪」



給食センター名物、水切りの術。

釜が真ん中から水が抜ける仕組みになっているので、ドーナツ状にして水を抜きます。

今日は、黒ゴマが入っているので、黒い水になっています。

野菜の水気を絞ってから釜に入れるようにしていますが、それでもこんなにたくさん水が出ます。

よ〜く水けを取ってから味つけをすることで、調味料をたくさん使わなくて済むようにしています。

2月28日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン（揚げパン）、きしめん、焼肉サラダ、せとかです。



揚げパンは、年に1度、この時期だけの献立です。

給食センターで揚げているので、全校一斉には作れません。

ということで、今回は中学校のみ揚げパンになっています。



パン屋さんから届いたコッペパンをフライヤーで揚げていきます。



パンが熱いうちにきなこ砂糖をまぶし、パン箱に並べていきます。
油がじわじわと染み出てくるので、専用の紙を敷いています。



さらに、きなこ砂糖を上からかけておきます。

こちらは、焼肉サラダチーム。



G 田栄養教諭「くさっ!!!」

近づいていくとニンニクのにおいが!!!

T 本調理員「そうですよ!夜、お風呂に入るまで匂うんですから!

子どもに、何のにおい!?って聞かれるんですよ!」

G 田栄養教諭「母のにおいよ●って、言っといて♪」

T 本調理員「イヤですよ！！！！」

でも、出来上がりはとてもおいしかったよ(^_^)