

3月1日金曜日の給食

今日の献立は、ちらし寿司、ふしめん汁、さんまのかば焼き、はりはり漬け、ひなあられです。



忙しそうにふしめん汁を配缶している横で...



退屈そうな N 澤栄養教諭。逃げてても無駄～。



こちらは偉そうに監督している責任者の M 本調理員。



忙しそうにはりはり漬けを配缶している横で...



やっぱり退屈そうな N 澤栄養教諭でした。

3月4日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン（岡小と北小は揚げパン）、チョコクリーム、チャンポン、しゃぶしゃぶたサラダ、ヨーグルトです。



調理作業はまだ新米のI野調理員。



こちらはベテランのH金調理員。

かき混ぜる時の腰の入れ方の違いを激写したかったのですが...わかりにくいですね。



こちらも新人調理員の配缶の様子。

給食センターでは、一度に混ぜたり注いだりするのが大量なので、とても難しいです。

上手になるのに1年くらいはかかるかな〜???

3月5日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、エッグカレー、コールスローサラダ、福神漬けです。



みんな大好き、カレーの日です。

中でも人気のエッグカレーはうずらの卵が入っています。

今日は、調理委託会社の部長さんが視察に来られていたので、

調理員さんたちもちょっと緊張気味!?

今日は、行事があって学校に行っていたので
緊張している調理員さんたちの写真は撮れませんでした。
あしからず...

3月6日水曜日の給食

今日の献立は、キムたくごはん、ワントンスープ、つくね揚げ、せん切りサラダです。



今日は、ご飯を炊いてもらっている篠崎ベーカリーに行ってきました。



ごはんも大きな釜で炊かれて、ベルココンベアで運ばれた後、
攪拌して各クラスの容器に配缶していきます。



配缶された容器は、全て金属探知機に通しています。

3月7日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン（揚げパン 松前小）、レーズンクリーム、味噌煮込みうどん、こんにやくソテー、みかんゼリーです。



今日は、年間でも数少ない和え物室の稼働がありませんでした。



副菜が、炒め物だったからです。



釜のラインは忙しそうでした。

今日ものんきにかまえているのはM本調理員。

いえいえ。決して遊んでいるわけではなく、責任者として「見張って」いるのです。

しかし、一番忙しそうだったのは...



洗浄室！

狭い洗浄室に5人もひしめき合っていました。

3月8日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、沢煮椀、魚のカレー揚げ、納豆和えです。



さて、この機械は何かわかりますか？

それは...

油のろ過機です。

給食の揚げ油は、この機械で油をろ過して平均3回使います。

1回に使う油は1斗缶（16.5kg）を9缶使うので、ろ過するのも時間がかかります。

そして、ろ過した後の機械はもちろん、使うたびにきれいに洗浄します。



そのほかの機器類も、すべて分解できるものはすべて分解して洗浄します。



ですから、現在の給食センターができてから 15 年たっていますが、
機械類は今でもピカピカです♪

3月11日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、いちごジャム、救給カレー、魚肉ソーセージ、バナナです。



今日は、松前町で初めての防災給食です。



給食センターも、いつもと作業内容が違います。

ただひたすら、数えています。

調理はしていなくても、白衣を着て作業します。



今年度より、救給カレーの備蓄を始め、ローリングストック法により毎年、備蓄していたカレーを3月11日に防災給食として提供し、翌年の備蓄を購入します。

この機会に、おうちでも防災について話し合ってみませんか？

3月12日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、アーモンド和え、小女子ちりめんです。



今日は、松前町学校給食運営委員会がありました。

町内の校長先生や給食主任、学校医の先生、PTA 会長さんなどで構成されている委員会です。

今年度の会計報告（2月末）や、給食運営にまつわることを

検討、承認していただきました。

そのあと、来年度4・5月の献立や物資購入についての検討を行いました

...と、またやってしまいました。

運営委員会の様子をお知らせしようと思っていたのに

写真を撮るのを忘れてしまいました。

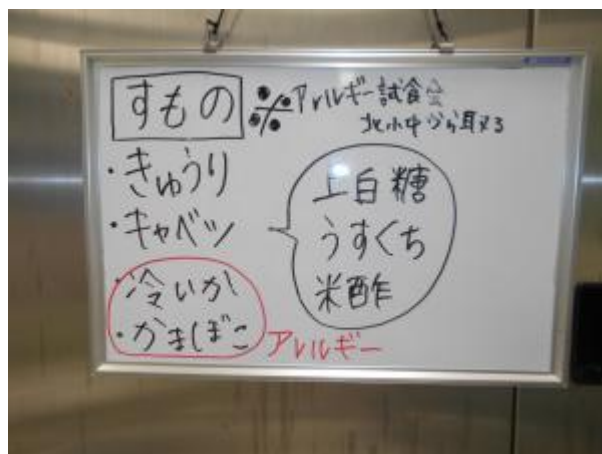
3月13日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、魚そうめん汁、ししゃもの南蛮漬
け、酢の物です。



今日は、4月のアレルギー食の打ち合わせを兼ねた給食試食会でした。

だからというわけではありませんが、今日は除去食や代替え食がたくさんありました。

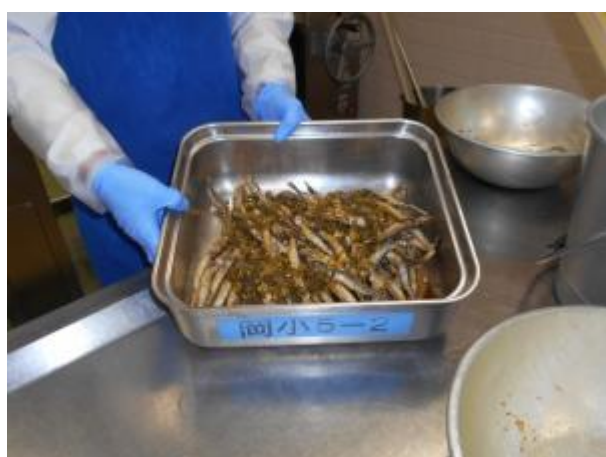


酢の物は、いかとかまぼこが入っていない野菜の和え物に変身です。

シシャモの食べられない子には、卵と乳を使っていないウインナーを提供しました。



ししゃもは、凍ったまま納入されるので、そこにでんぷんをつけてからりと揚げていきます。



揚げたししゃもを数えて、甘辛いたれをかけてできあがり。

小学校は一人2匹、中学校は3匹です。

3月14日木曜日の給食

今日の献立は、鯛めし、豚汁、若鶏のアーモンド揚げ、ばんさんすうです。



今日は、ご飯を炊いてもらっている篠崎ベーカリーさんに行ってきました。
最近、炊き込みご飯が炊きにくいということだったので見学してきました。
中学校3年生の最後のリクエスト献立、失敗するわけにはいきません！！

朝6時に篠崎ベーカリーさんに到着して、
松前町6校のご飯が炊飯ラインに入る10時過ぎまで見学させていただきました。
残念ながら写真は掲載できませんが、
お米の洗い方、給水の仕方、計量の仕方、調味料や具材の入れ方、蒸らし方など
細かく注意しながら炊いてもらい、おいしい鯛めしが出来上がりました。

ご飯は、給食センターで炊いていないので、難しいことがたくさんあります。
しかし、子どもたちが「おいしい」と感じてもらえるご飯が炊けるように
これからも、協力をお願いしていく予定です。

3月15日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、にゅうめん、さばのみそ煮、おひたしです。



今日は、中学校の卒業式のため、小学校のみの給食です。

栄養教諭が二人とも卒業式に出ていたため、調理場の写真が撮れていません。

...が、手作りの『さばのみそ煮』！！おいしそうでしょう！！

手作りは、今年度からできるようになったのです。

それは、スチームコンベクションオープンがそろったからです。

今回で2回目。

1回目の反省を活かして、しっかり煮詰めてくれました。

みそ味が『しゅんで』、とってもおいしく炊けました。

なんと！今年の小学校6年生のリクエスト給食は

この『さばのみそ煮』が選ばれています。

来週、水曜日にも登場です。お楽しみに(^_^)

3月18日月曜日の給食

今日の献立は、バターパン、ビーフン炒め、小煮干しの磯香揚げ、海草サラダです。



「今日のHP（ホームページ）、どんなストーリーですか？」
磯香揚げ担当のH田調理員。



小煮干しに青のりの入った薄い衣をつけて揚げていきます。

H田調理員「写真撮られても、載るとは限らないからなあ。というか、最近UPしてないでしょ？」
すみません。行事が立て込んでいて、最近写真が撮れていなかったですね。
そんな話をしながらも、手際よく上げていくH田調理員でした。



こちらは、ビーフン炒めに使うビーフンです。
炒める前に、水につけて柔らかくしておきます。



いつもはキャベツを使いますが、今日は松前町産のレタスで作ってみます♪



3月から『いか』の種類が変わりました。『いか』が取れにくくなっているようです。



肉をよく炒めた後、いかを入れてさらによく炒めます。

写真を撮ろうと思ったら、湯気で釜の中が全然見えません。

K 井調理員が手で湯気を払おうとしましたが、追いつきません。

G 田「（口で）フーフーしてみたら？」

K 井調理員「そんなに肺活量ありません…。倒れてしまいます。」

3月19日火曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、中華スープ、揚げだし豆腐、ゆずみそ和えです。



久しぶりの揚げだし豆腐。1丁を6分の1に切って、
小学校は1切れ、中学校は2切ずつです。



お豆腐屋さんに水けを絞ってもらって納入してもらった木綿豆腐を切ってから、ひとつずつ丁寧にでんぷんをつけていきます。6面きれいにでんぷんをつけなければならず、さらに揚げるタイミングに合わせてつけないと、せっかくつけたでんぷんが水気を吸って、表面がパリッと上がりません。約4000個揚げることになるので、担当の3人（I野・O笠原・T井調理員）は黙々と作業をしていました。



揚がってからも、きれいに並べながら数えて、たれをかけ、糸かつおを振って...と、手間暇かけて出来上がります。

今日は、給食センターの試食会でした。



たくさんの方が参加してくださいました。

1歳から70代の方まで、幅広い年齢層の方が参加してくれました。

「給食のお味はいかがでしたか？」ではなく

「給食、おいしかったでしょう～？揚げだし豆腐も手作りなんですよ！」の誘導尋問に
みなさん「おいしかったです♪」と答えてくれました、(^^)

3月20日水曜日の給食

今日の献立は、**鮭わかめごはん、すまし汁、さばのみそ煮、もやしのサラダ、お祝いケーキ（小学校のみ）**です。



今日は、6年生のリクエスト給食です。

町内3小学校（松前・岡田・北伊予）の6年生が家庭科の時間に、班に分かれて考えた献立の中から各クラスの代表を決め、クラス代表の中から5年生の協力を得て学校代表を決め、さらに、学校代表の3つの献立をもう一度、6年生でアンケートを取り、最後に勝ち残った献立です。

今年は、松前小学校6年3組の献立になりました。

その名も『海産物の宝石箱や〜♪』です。

まさか、まさかの『さばのみそ煮』がリクエスト給食で上がってくるとは思っていなかったので
明後日の給食最終日もさばのみそ煮という大事件が起きてしまいました。

(3月の献立は今年の11月に出来上がっていました。)



もちろん手作りのさばのみそ煮です。

調理員さんたちも、ずいぶん手馴れてきて...と思っていたら

H金調理員「忙しいから、頼むけん、あっち行って!!」

すいません。



すまし汁に入る、大きく切れてしまったにんじんを手作業で薄切りにしています。

H田調理員「見られていると緊張して手を切りそうなので、あっち行って!!」

みんなに邪魔者扱いされてしまいました。

今日は6年生が小学校最後の給食になるので、

すまし汁にお祝いの字が入った『なると』を使用しています。



モデル ; K井調理員



釜にたくさん祝いなるとが浮かんでいるのを見て、N澤栄養教諭はぞくぞくしちゃったらしい...。
かわいいとおもうんだけどなあ？

今日は、小学校のみお祝いケーキが付いています。

中学校には、先日3年生が卒業する前日の14日についていました。

昨日の試食会の時に、参加者の方から

「うちの子が、この間”やったあ！今日は中くらいのケーキだあ！”と喜んで学校に行ったんですけど
帰ってきたら”ケーキがなかった。”とがっかりして帰ってきたんですけど。」

と言われました。

”**(中) お祝いケーキ**”と書いていたのは、中学校のみお祝いケーキが付きますよという意味だったのですが
誤解をさせてしまったようでした。ごめんなさい。

ということで、今日は小さいケーキではなく、小学校のみお祝いケーキが付いています♪