

4月9日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、肉じゃが、大豆と煮干しの揚げ煮です。



今年度の給食が始まりました。今日は中学校2、3年生だけなので調理場は和やかな雰囲気です。

この春、東洋食品さんに入社した新入社員S木調理員です。



優しく丁寧に M 本調理員、O 政調理員、H 金調理員が指導しています。



←今年度から O 政調理員の帽子が白色から水色に変わりました。

た。

「悪いことしても目立つように」（本人談）だそうです。

S 谷調理員も水色の帽子になりました。隣は今月から配送と調理を担当してくれる T 永調理員です。



調理場に入るのが遅すぎて、ほぼ調理が終わっていました。

今日は、調理員さんを全員撮影しますよ♪

「もう、今日は終わったよ」M好調理員



「おいしくできたよ」H田調理員



「味見も終わったよ」T井調理員



「しょんぼり」N岡調理員



3人仲良くM浦調理員、T本調理員、K井調理員 「もう片付けし始めてて。すみません」S々木調理員



撮りますよと声をかけると「はい！」I川調理員 撮ってない人いないかなと探していたら「私はいいです」O西調理員



今日はお休みのO笠原調理員、M井調理員、I野調理員を含め調理員18名、配送員4名、事務所4名で安全安心、おいしい給食づくりに努めます！

4月10日水曜日の給食

今日の献立は、鮭わかめご飯、味噌汁、手作りエビフライ・タルタルソース、レモン和え、お祝いゼリーです。



今日は入学、進級のお祝い献立です。

エビフライは、調理員さんが1尾ずつ丁寧に衣をつけた手作りです。
町内6校分なので約2600尾も作ります。



←新人のS木調理員もがんばっています！隣で指導してくれ

ているのはM浦調理員です。

身が崩れないように、尾が切れないように丁寧に衣をつけて



揚げるときにも、そお〜と油に投入します。



「繊細な作業なんよ。」とH田調理員。数も間違えないようにM井調理員、T本調理員と3人で2回ずつ数えて配缶します。



小学校、中学校の皆さん、新しいクラスの仲間とお祝い給食を楽しんでくださいね♪

4月11日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、海藻サラダ、フルーツ和えです。



町内6校に給食を届けるため、給食センターでは朝7時半から食材を受け取り、調理が始まります。

10時半頃には、最初に届ける学校の給食が完成し、学校に届けます。

給食を食べ始めるまでに1時間半ほど時間があるので、普通に作るとスパゲティなど麺類はのびてしまうので、給食センターならではの工夫をしています。

タイマーで1分を計測しています。



←これは麺をゆがく時間です。かなり固めにゆでます。

麺を沸騰した湯に投入し、タイマーが鳴ったらすぐに二人かりで湯から引き揚げます。



麺を引き上げている隣の釜では、麺をすぐに和えられるようにソースを準備して待ち構えています。



←ソースと和える間も加熱するので、固めにゆでた麺も少しや

わらかくなります。

さらに保温食缶の中でも蒸された状態で教室に届くので、給食時にはちょうどアルデンテの食べごろになります。
時間と勝負のスパゲティ調理です。

4月12日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、のっぺい汁、鯖の塩麴焼き、三色和えです。



給食初日に紹介できなかった調理員さんを紹介します♪

焼き物室で鯖の配缶をしているのはI野調理員（左）とM井調理員（右）です。

数を数えている時に調理員さんに話しかけると「忙しい、忙しい！」と相手にされない場合が多いのですが、二人はにっこりカメラ目線でポーズを取ってくれました。



和え物室で蒸煮して冷却した野菜の温度を確認している O 笠原調理員です。



←ポーズをお願いしましたが「忙しい、忙しい」

コンテナをトラックに積んで、学校に届けてくれる M 尾さん（左）と M 利さん（右）です。
急いで学校に運ぼうとしている忙しいところを撮らせてもらいました。



午後から学校にコンテナを回収に行ってくれている O 成さんです。



【おまけ】

給食初日にも登場した N 岡調理員ですが。
つまみ食いをしているわけではありませんよ。

里芋の炊け具合の確認中。忙しい、忙しい。



4月15日月曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、チンゲンサイスープ、若鶏のマリネ、コールスローサラダです。



今日から町内3つの小学校の1年生の給食が始まります。

牛乳1本飲むだけでもかなりお腹がいっぱいになります。

少しでも食欲がでるように、パンは甘い黒糖パンに、

おかずは子どもたちに人気のから揚げをほんのり甘酸っぱく味付けした若鶏のマリネです。

給食時間がたっぷり取れるように1年生は4時間目から給食準備を始めます。

そのため、給食センターを出発する時間も早くなります。

鶏肉に衣を付けている O 笠原調理員と H 金調理員。目にも止まらぬ早業です。



和え物室では「苦手な子が多いピーマン、1年生食べられるかな？」と M 井調理員が心配そうです。今日は量が少なめだから、一口でもがんばって食べてほしいなあ。



小学1年生の食物アレルギーの対応も始まりました。
今年度は児童生徒 42 名の対応をします。
2人でチェックしながら対応食を配食しています。



コンテナにアレルギーポットを積み込む際にも間違いがないか2人体制でチェックをします。



楽しい給食時間がもうすぐ始まります♪

4月16日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、おでん、手作りふりかけ、甘酢漬けです。



今日は、午後の給食センターの様子を紹介します。

黄色のロールカーテンが開くと学校から帰ってきた給食車からコンテナが運びこまれます。



食器やお盆をかごから出して、洗浄機にセッティングします。



←バットのふたも一枚ずつ洗浄機に入れていきます。



←食缶も裏返して一つずつ入れていきます。

長い洗浄機のトンネルをくぐっていきます。



こちらは洗浄機の出口側です。ポーっとお休みしているわけではありません。
出てきた食器やお盆を素早く引き上げるために待機しているのです。



洗浄後の食器は欠けているところや汚れの残りがいないかをチェックしながらクラス毎にかごにセッティングしていきます。



←「（ホームページの）ネタがないから写真撮りに来たの？」

とさすが鋭い洞察力のT井調理員です。

横の壁から勢いよく湯が噴出しています。これはコンテナを洗う洗浄機です。



←きれいになったコンテナが反対側の出口から出てきます。

お箸や玉じゃくし、しゃもじなどは手作業で丁寧に洗います。



みなさんに気持ちよく給食を食べてもらうために、後片付けも丁寧にしています。

4月17日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、チキンカレー、フレンチサラダ、ヨーグルトです。



今日は、午後から先生たちの研修会があり給食後、すぐに下校になるため、みんなに人気で食べやすいカレーにしました。

何をしている様子わかりますか？



給食センターで使うカレールーは1枚が1kgもあるビッグサイズ。

このまま使うときれいに溶けないので4分の1くらいの大きさに手作業で割って使います。

給食開始時間が早いので3人がかりで作業をしています。

けっこう力がある作業で、新人のS木調理員は四苦八苦。

「夏頃になれば割れるようになるからね！」とM好調理員が激励していました。

その頃には鍛えられて力がつくということ??

4月18日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、山菜うどん、鶏肉のピリ辛焼き、せん切りサラダです。



山菜うどんは、昆布と煮干しでだしをとっています。

写真は、岡田小学校と岡田中学校分です。約1kgの昆布と約2kgの煮干しを使って100リットルほどのだし汁をとり

ます。



焼き物室に入るとちょうど鶏肉が焼きあがったところでした。



←「かっこよく写ってますか？」とN岡調理員。楽しそうに

写ってますね。

その隣ではM調理員とO西調理員が真剣に数を数えています。





←こちらは肉室です。

使い終わった鉄板を洗浄しています。これからどんどん鉄板が返ってきます。調理が終わっても仕事はまだ続きます。

4月19日金曜日の給食

今日の献立は、菜飯、沢煮椀、つくね揚げ、ゆかり和えです。



今年度最初の給食試食会を給食センターで実施しました。

給食に農作物を納入してくださっている生産者の方や教育長さん、新旧学校教育課課長さんも来てくださり、和やかな会食となりました。



試食会の後、なぜか生産者の方々と調理員さんの記念撮影会が始まりました。



カメラが「誰かが笑顔になるとシャッターが切れる」設定になっていて、笑顔が止まらないので連写状態でした(^^ゞ
生産者の方々は「こんなに調理員さんがたくさんいるとは知らなかった。」と驚かれていました。

今年度も毎月 19 日頃に給食試食会を行います。次回は 5 月 17 日金曜日です。

保護者の方々、地域のみなさんのお越しをお待ちしています♪

4月22日月曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、麻婆春雨、もやしのナムル、アーモンドいりこです。



パタパタパタパタと忙しそうなの笠原調理員。何をしているところでしょう？



←麻婆春雨を作り始めたところです。

熱したサラダ油に小口ざりにした長ねぎの緑色の部分としょうがを炒め、香油を作っています。
中華料理屋さんのような、い〜い香りが釜のまわりに漂いました。

そこへ牛肉を投入し、香りに移していきます。



←H 田調理員が牛肉を残さず釜に入れていきます。

出来上がりを配缶しているのはO 政調理員と今月から仲間入りした H 村調理員です。

初めての登場ですね。次回はアップで紹介しますね。



4月23日火曜日の給食

今日の献立は、たけのこご飯、ふしめん汁、鯖の照り焼き、菜の花サラダです。



調理場に入ろうと準備をしているとO政調理員から「もう鯖は並べ終わりましたよ(^_-)☆」と言われてしまいました。そんなに遅い時間でもないのにどうしたのかとっていると



←「手が痛い！手が痛い！」というN岡調理員が焼きあがった鯖をものすごいスピードで配缶していました。

「そんなに急ぐ必要ないでしょ。時間たっぷりあるよ。」というG田栄養教諭の優しい言葉にも「自分との闘いなんです。がんばります！」だそうです。

その隣では T 井調理員が落ち着いて鰯が芯まで焼けているか、中心温度計で確認しています。



闘っていたのは N 岡調理員だけ??

勤務時間後には

「テニス肘ならぬ、鰯手首です。」

と訴えて帰って行きました。

4月24日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、五目きんぴら、ごま味いりこ、もやし
のサラダです。



五目きんぴらには、細く切ってカリカリに素揚げしたじゃがいもが入っています。



←これだけで食べてもおもしろそうですね。

高温に熱した油の中に、ゆでた細切りじゃがいもを入れていきます。

じゃがいもが水分を含んでいるので、油の温度が下がりやすくカリカリに揚げるのは難しいようです。



←少し焦げ色がうすく、カリカリになっていません。

柔らかいじゃがいもは二度揚げしてカリカリに仕上げられています。





←M 浦調理員が切っているのはこんにやくです。

これも五目きんぴらに入ります。

食材を切るスライサーという機械では断面にしか切れず、そのまま機械にかけると大きな短冊のようになってしまうので、手作業で食べやすい大きさに切れるように前処理をしています。

その他、ささがきにしたごぼう、平天、豚肉、人参などたくさんの種類の食材が入るので、調理場は大忙しです。

学校では「作り方を教えて！」という生徒が続出するほど大人気でした♡

4月25日木曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、けんちん汁、そら豆のかき揚げ、すだち風味漬けです。



北伊予小学校の1年生がさやむきをしてくれた松前町産のそら豆をかき揚げにしました。
そら豆名人の高市さんと仙波さんにそら豆の秘密やさやのむき方を教えてもらった後、

60 キロ以上もあるそら豆のさやむきをしました。



←給食センターにもって帰りました。「きれいなそら豆ですね。」

かき揚げには松山のたけのこも入っています。

前日に掘ったたけのこですが、一晩のうちに先が伸びたようです。





←半分に切って皮をはぎ、



←洗ってから米ぬかを入れた水で炊いて灰汁をぬきました。

そら豆とたけのこ、にんじん、えびなどを衣と合わせて揚げていきます。



旬の味覚満載のおいしいかき揚げができました♪

4月26日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、根菜豚汁、レタスのひき肉炒め、ごまあえです。



調理場では調理員さんたちがパタパタパタパタ、大忙しの様子。

「テンテコマイですう。」と悲鳴が。

レタスに、キャベツに、ほうれんそうに。ごぼうに、さといもに。

野菜や根菜が満載のため、洗う人もスライサーもフル稼働です。



スライサーが「ねぎ」にとられているので、「人参」は手作業で切らないと間に合いません。



急いでコンテナに積み込んで、学校に出発しないと給食時間に間に合いません。



←コンテナプールに7人もの調理員さんがいるのは珍しい光

景です。

「今日の献立立てたの誰だあ〜！！」

ごめんなさい。そして、おいしい給食を時間までに作ってくれてありがとうございます。(N澤)