

# 12月18日(金)

ごはん 牛乳 ひじきふりかけ  
関門海峡たこことだいこんのうま煮 むらくも汁 バナナ

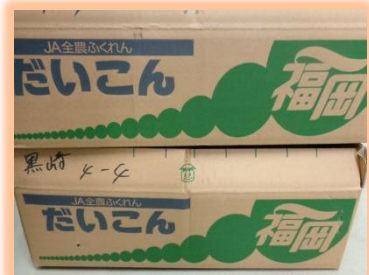
関門海峡たこは、潮の流れが速い関門海峡で育っているため足が太く短く、吸盤が足先までついて身が引き締まっているのが特徴です。また、餌となる貝やカニが豊富なので栄養満点で、歯ごたえがよく、甘くておいしいたこに育っています。関門海峡たこのおいしさを子どもたちに十分に味わってもらえるように給食を作りました。



前日までの雪が降る寒さは少し弱まりましたが、それでも給食室内は10度あるかないかの芯から冷える寒さです。



たこを使った献立は、数年ぶりの献立です。今回は関門海峡たこを使い、旬のだいこんと一緒にクツクツと煮込んで作る「うま煮」です。子どもたちも「たこ焼き」なら食べるよ!!という子も多く、たこの煮ものは珍しい様子でした。



安全な給食のために、給食作りは検品の繰り返しです。ハサミで開けるときは、ビニール片がこぼれていないか、中身を一つずつ出して、異物はないか、品質はよいかをチェックして出していきます。



この日は食材の種類も多く、下処理もあわただしく時間との勝負でした。



給食は3回洗いが基本なので、ほとんどの食材で3度洗います。

この時期水は冷たいですが、お湯を使ってしまうと、菌の繁殖に適する温度になることや野菜が傷んでしまいます。また、冬場は給食でも葉野菜が多く使用できる反面、葉野菜の根本や葉の裏には泥や虫の卵などが付いていることがあるので、一枚一枚確認しながら、洗っています。えのきも、石づきを切り落とし、ばらばらにして洗います。



献立によって大きさを変えて切っています。切る時にも、チェックチェックです！！

中学校の給食も同時に作っていますが、小学校の給食のほうが、子どもたちの口の大きさに合わせ気持ち小さめに切るように心がけてくれています。子どもたちのことを思っている心配りです。



「大根にたこのうまみが、しっかりしみこんでほしいね」と軽く下茹でするひと手間も加えてくれました。出来上がりに期待が膨らみます！！





調味料と合わせて約 1 時間かけて、大根やたこを煮込んでいきました。食材が崩れないように、気をつけながら混ぜ合わせていきます。



厚揚げもそっとそっと崩れないよう入れています。さやいんげんが加わり、彩りもきれいになりました。



火加減に気をつけながら、味がじんわりしみこんだ「関門海峡たことだいこんのうま煮」ができました。



同時進行のむらくも汁も紹介します。

いりこ昆布を朝から漬け込み、しっかり水に戻ったのを確認して火をつけ、ていねいに出汁をとっていきます。5年生と一緒に出汁の学習をしましたが、5年生も合わせ出汁のうまみを感じ取ってくれていました。出汁をとりあげる時の、給食室の香りを子どもたちにお届けしたいくらい、いい香りが漂います。しっかりうまみがでた出汁は、黄金に色づいています！！



アレルギー対応給食の卵の取り扱いには、特に注意を払っています。他の食材と交わらないようにし、除去食をとり終わったあとに、むらくも汁に入れていきます。エプロンの使い分けなどで、調理士さんたち同士も確認できるようにし、さらに声掛けも行っています。



とろみのある汁の中に、卵がふんわりむらくもものようになびいた仕上がり理想です。おいしそうに仕上がりました。温かい給食をこどもたちに食べてもらいたいと、準備に間に合うギリギリまで温めてくれています。



給食時間に各学級を回ってみると  
「たこの歯ごたえがすごい」  
「だいこんにも味が染みておいしい」  
「お汁があっただかくておいしい」



たくさんの嬉しい声が聞こえてきます。

2021 年はコロナが終息し、お友だちとおしゃべりをしながら楽しい給食が迎えられること永うばかりです。