

# 2020.7.17 今日の給食

## オレンジかん



今日のデザートは「オレンジかん」です。再開後の給食は、感染症対策のひとつとして、使用する食器は3つまでになるように献立を調整しています。

(配膳を簡易化することで配膳に関わる時間を短縮し、感染リスクを下げするため。)

その関係で、今日のデザートはカップを使用しました。約600個のカップ一つ一つにみかんの粒を入れ、寒天液を注ぎます。



台にカップを並べ、みかんの粒を入れていきます。



作っておいた寒天液を注ぎ入れます。



数を数えながらバットに移し、冷蔵庫で冷やして固めます。

### ★おまけ話★

今日の主菜は「ししゃもの南蛮漬」、一人2尾です。

納品されたししゃもの数は約1200尾。調理をしてからクラス毎に数えて出しています。

給食室は毎日たくさんの数を数えたり、計算したりしているのですよ～