

## はじめての給食



今日は、小学1年生のはじめての給食です。  
献立は、メロンパン、牛乳、オニオンスープ、  
チキンナゲット、いちごクレープです。



メロンパンは、伊奈町の工場で焼いて  
各学校に届けられます。



牛乳は、茨城の工場から、毎朝各学校に  
届けられます。



オニオンスープは、給食センターで作ります。  
皮をむいてきれいに洗ったたまねぎを、小さく  
カットしてから切裁機でスライスします。

## はじめての給食



にんじんは、皮むき機で皮をむいてきれいに洗ったあと、カットして切裁機でさがきにします。



調味料（オリーブオイル、塩、こしょう、コンソメのもと、しょうゆ、パセリ）を準備しておきます。



オリーブオイルでベーコンを炒めます。1つの釜で、約850人分のスープを作ります。



炒めたベーコンに、スライスしたたまねぎを入れます。

## はじめての給食



ベーコンとたまねぎを炒めます。  
よく炒めることであまみとコクが出ます。



にんじんを入れて、量りながら水を加えます。



ていねいにあくをすくいます。



塩、こしょう、コンソメのもと、しょうゆで  
味付けをして、パセリをちらして完成です。

## はじめての給食



オニオンスープのような汁物は、数が決まっているおかずと比べて、みんなに配るのがむずかしいですね。

1年生、大丈夫だったでしょうか。



チキンナゲットは、フライヤー（揚げ物機）で揚げます。



熱い油の中をレーンで運ばれることによって揚がる仕組みです。



チキンナゲットは2個ずつです。  
その日のおかずによって数も違うので  
要注意です。

## はじめての給食



デザートの一いちごクレープは、アレルギーに配慮した米粉のクレープです。  
卵、乳、小麦不使用です。



1年生のみなさん、今日からよろしく  
お願いします。



みなさんにとって、給食がたのしい時間  
になりますように。

