

# 4月19日(金) グラタン

グラタンは、調理をした肉や魚、貝、野菜などに、チーズやパン粉をふって、表面にこんがりとこげ目がつくように焼いた料理です。

今日の給食は、マカロニ、牛乳、粉末チーズを使用したマカロニグラタンです。



## きょうのこんだて

ごくとうパン  
ぎゅうにゅう  
マカロニグラタン  
レタスのスープ  
りんご(カットかん)

|             |   |
|-------------|---|
| き           | (おもにエネルギーのもとになる)<br>ごくとうパン、あぶら<br>マカロニ<br>クリーム、こむぎこ、パンこ       |
| あ<br>か      | (おもにからだをつくる)<br>ぎゅうにゅう、けいにく<br>ふんまつチーズ、ワインナー                  |
| み<br>ど<br>り | (おもにからだのちょうしをととのえる)<br>たまねぎ、グリンピース<br>レタス、にんじん、パセリ<br>りんご(かん) |

## 一口メモ

クイズ9 グラタンはどこの国で生まれた料理でしょうか。

① ドイツ ② フランス ③ アメリカ

○今日の主菜は「マカロニグラタン」です。グラタンは、フランスのドーフィネ地方で生まれた料理とされています。グラタンは、グラッテ「こそげとる」という言葉から名えがつきました。



今日の給食は、けい肉、マカロニ、牛にゅう、クリーム等を加えて、最後にパン粉、粉末チーズをふりかけて焼き物機で焼きました。

今週は、「食育週間」です。  
食について考えましょう。



コクのあるホワイトグラタンです。  
○副菜は、レタスのスープです。

旬のレタスを使用しています。  
給食室では、レタスの葉を一枚一枚  
ていねいに3回洗ってから切っています。



マカロニ

## 【おまけクイズ】

給食では、旬のレタスは、一年に何回使うことができるでしょうか。

- ① 1回 ② 2回 ③ 3回

|      |     |      |     |           |      |
|------|-----|------|-----|-----------|------|
| レタス  | 兵庫県 | にんじん | 徳島県 | グリンピース(冷) | アメリカ |
| たまねぎ | 佐賀県 | パセリ  | 静岡県 | りんご(カット缶) | 青森県  |

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：② おまけクイズの答え：②