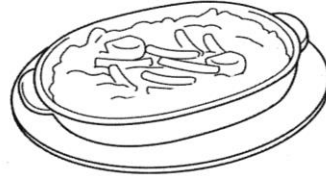


4月19日(金) グラタン

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、表面にこんがりとか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

こくとうパン
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) こくとうパン、あぶら マカロニ クリーム、こむぎこ、パンこ
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、けいにく ふんまつチーズ、ウインナー
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、グリーンピース レタス、にんじん、パセリ りんご(かん)

一口メモ

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」という言葉から名まえがつけました。



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。

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。



今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。



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	グリーンピース(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 □ 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