

4月20日(水)

パン

マカロニグラタン

レタスのスープ

みかん（缶）

いちごジャム

牛乳

グラタン



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。

グラタンという名前は、フランス語の「グラティネ（こげた皮をはらせる）」や「グラッテ（こそげとる）」という言葉からきたと言われています。焼き色をつけたり、こげたところをこそげとったりすることから名付けられた料理です。

今日の給食には、鶏肉、マカロニ、たまねぎ、^{けいにく}グリーンピースなどを使った「マカロニグラタン」が出ます。

おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
1群	2群	3群	4群	5群	6群
鶏肉 ウィンナー	牛乳 粉末チーズ	にんじん パセリ	たまねぎ グリーンピース レタス みかん（缶）	パン マカロニ 小麦粉 パン粉 いちごジャム	綿実油 クリーム