



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年1月19日

今日の給食は、マカロニグラタン、牛乳、ポトフ、いちごです。

グラタンは、フランス発祥の料理です。今日は、給食室で1つ1つ手作りしました。ホワイトソースを作り、ゆでたマカロニ、炒めた具をまぜて容器に入れ、チーズをかけてオーブンで焼いて作ります。とても手間のかかる料理ですが、調理員さんが朝早くからがんばって下さいました！

ポトフも、フランスの家庭料理の1つです。肉やソーセージをh j n、野菜とともにコトコト煮込んで作ります。

いちごは、今の時期に出回る食べ物の1つです。本来の旬は春ごろですが、クリスマスにいちごのショートケーキを食べる文化が定着したことから、ハウス栽培の技術がすすみ、冬に多く出回るようになりました。今日のいちごは「とちあいか」という品種です。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

マカロニグラタン



ホワイトソースをつくれます



ホワイトソースを容器に入れていきます

いちご



りっぱないちごが届きました！



クラスごとに数えます

