

食育ニュース

1月31日(金)

皿なし

あまくさ
天草オレンジ

飯椀

とうにゅう
豆乳ココア

平皿

グラタンパン

深皿

ミネストローネ

グラタンは、フランスのドーフィネ地方の郷土料理から発達した料理です。

表面を少し焦がす調理を意味します。この調理法の料理はすべてグラタンで、デザート用に作られるものもあります。本来、フランス語では、鍋に張り付いた「おこげ」という意味もあり、**素材が何であれ焼いて焦げ目をつけた料理**を意味するそうです。今日は、パンを一つ一つくり抜き、ソースを詰めてオーブンで焼き上げ、手間のかかったグラタンパンになっています。



給食室の様子



米粉で作った具たくさんホワイトソースを、一つ一つパンに入れ、チーズをかけて焼きました。