

副菜皿

ポンカン

ぎゅうにゅう
牛乳

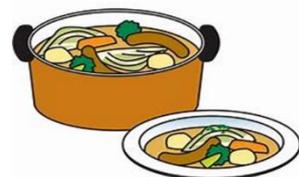
皿なし

パングラタン

深皿

ポトフ

フランス料理の「ポトフ」



まだ寒い日が続きますね。そんな日は、温かい煮込み料理が嬉しいものです。**フランス料理**のひとつである**ポトフ**は、大きく切った肉や野菜をじっくりと煮込む、古くからある素朴な料理です。フランス語で、「**ポト**」は「**鍋**」、「**フ**」は「**火**」を示すので、ポトフは「**火にかけた鍋**」といった意味になります。

また、今日は**パングラタン**を作りました。**食パン**を1枚ずつカットし、オーブンでカリッと焼いたあと、**手作りホワイトソース**と**チーズ**をかけて、もう一度オーブンで焼き上げました。

給食室の様子



403枚の食パンをすべて9等分にカットし、一度オーブンで焼いてから、ホワイトソース・チーズをかけてもう一度焼き上げました☆国産小麦粉の食パンを使用しています。

