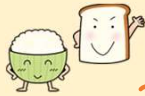


# ★ 給食ブログ ★



2024年 2月 29日 (木)



## きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- ホワイトソースのチーズグラタン
- チキンサラダ
- ABCスープ



## < 給食ニュース >



今日の給食は「ホワイトソースのチーズグラタン」でした。1学期に出て以来の登場だったので、楽しみにしれていた人がたくさんいました。「これめっちゃおいしい!」と大好評でした。そして、子どもたちから「作り方教えてよ!」「レシピ集を作って配ったらいいんちゃう?」との声。なんてうれしいお願いなのでしょう。ということで、今日のグラタンの作り方を紹介します。ホワイトソースは、商品によってちがいがあるかと思しますので、調節などしてください。

- ①ウインナー…幅1cm程度の輪切り  
たまねぎ…粗みじん または 薄くスライス
- ②すべての材料を混ぜ合わせて、クッキングシート

カットウインナー	22
フライドポテト	30
たまねぎ	15
ホワイトソース	25
とろけるチーズ	15

<1人分>分量は献立表の通りで、単位はgです。

トに広げてオーブンで焼き目がつくまで焼く。  
(フライドポテトは、冷凍のものです。油で揚げずにそのまま使います。)