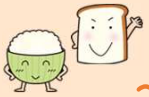
★ 給食ブログ ★



2026年10月14日（水）



きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- かぼちゃときのこの王南グラタン
- ひじきのサラダ
- ミネストローネ



＜給食ニュース＞



昼間は暑い日もありますが、今日は秋の気配を感じる「かぼちゃときのこの王南グラタン」が登場しました。

ウインナー・かぼちゃ・じゃがいも・エリンギ・しめじをホワイトソースとチーズを混ぜ合わせ、大きな天板に広げます。そして、220℃まで温度を上昇させたスチームコンベクションオーブンで15分間 焼き上げます。オーブンの中では、ホワイトソースと、とろけ出したチーズが具材に絡み、少しづつ焼き目がついてきました。焼きあがったグラタンからは、「ぐつぐつ」とおいしそうな音がしています。お味はどうだったかな？