

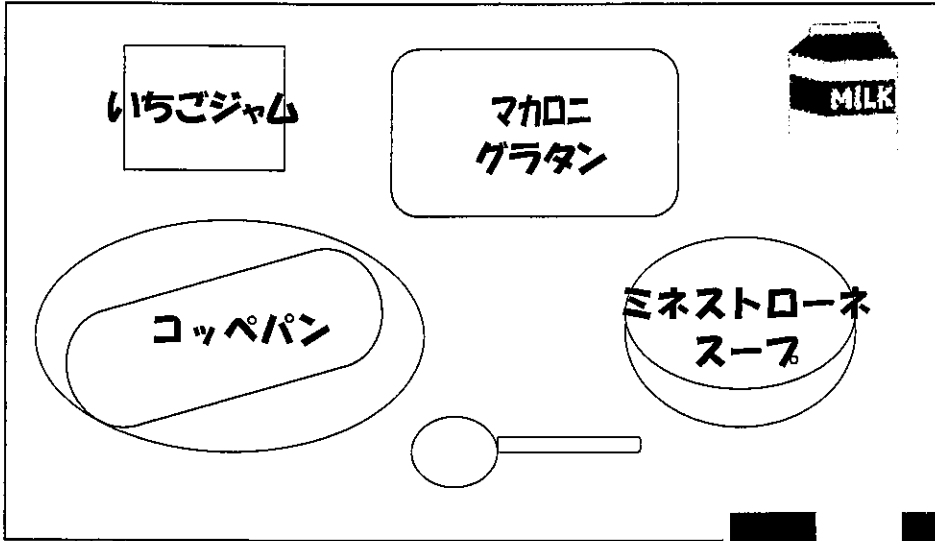
令和6年度

# ランチタイムだよ!



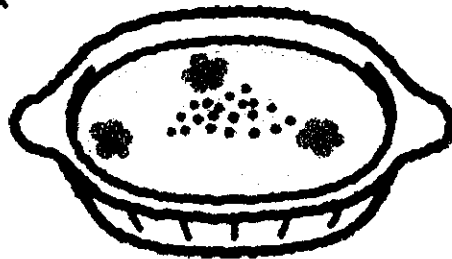
つるぎしんがくしよくしつ  
鶴指小給食室

★ 10月18日(金) のもりつけ



★ 10月18日(金) の献立

- コッペパン
- いちごジャム
- マカロニグラタン
- ミネストローネスープ
- ぎゅうにゅう 牛乳



きょう 今日『グラタン』についてのお話です。

『グラタン』は、フランスの郷土料理といわれています。

こむぎこ 小麦粉と バターを火にかけて 炒めた後に 少しずつ牛乳を 加えることで グラタンのソースを 作ることが出来ます。

きょう 今日、一つ一つ調理師さん達が 丁寧に盛り付けて オープンで焼きました。

や 焼き目がきれいなグラタンを ぜひ味わっていただきましょう!!!