

かぼちゃのグラタン風は、ホワイトソースに炒ったパン粉を振りかけています。ホワイトルーは、油・バター・小麦粉で手作りしました。オーブンがなくても作ることができます。



12月18日 ランチインフォメーション

バターロール
牛乳 コーヒー飲料
白菜と肉団子のスープ
かぼちゃのグラタン風
オレンジ



白菜は冬が旬の野菜です。寒くなると、白菜は葉が凍らないように、光合成で作ったでんぷんを糖に変えて葉に蓄めるため、味が甘くなります。中国から種が持ち帰られて、日本で広く栽培されるようになったのは20世紀に入ってからです。日本では比較的新しい野菜になります。



調理員さんから一言！

かぼちゃのグラタン風のホワイトルーは、バターを溶かし、少しずつ小麦粉を振って、時間をかけて作りました。

今日のアレルギー

バターロール：卵、乳、小麦、大豆
牛乳：乳
白菜と肉団子のスープ：肉団子（小麦、大豆、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）
かぼちゃのグラタン風：鶏肉、クッキングチーズ（乳）、有塩バター（乳）、小麦粉（小麦）、脱脂粉乳（乳）、牛乳（乳）、パン粉（小麦）
オレンジ：オレンジ

2学期最後の給食です。デザートのクリスマスケーキは、卵・乳・小麦を使用せず、米粉や豆乳を使っ
て作られています。

12月20日 ランチインフォメーション

ドライカレー
牛乳
ペーザンヌスープ
鶏肉のトマトソース
フロッコリーと根菜のサラダ
(イタリアンドレッシング)
米粉のクリスマスケーキ



今日の給食には、冬野菜がたくさん使われています。にんじん、かぶ、フロッコリー、大根などの冬野菜は、寒さによって甘さやうま味が引き立ちます。また、体を温める効果もあります。2学期最後の給食です。給食当番は、給食着を持ち帰って洗濯し、終業式の日に持ってきてください。



調理員さんから一言！

ペーザンヌスープは、じゃがいも・かぶ・にんじんなど根菜がたくさん入っていて、体が温まるスープです。

今日のアレルギー

ドライカレー：乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉
牛乳：乳
ペーザンヌスープ：ウインナーソーセージ（豚肉）、チキンブイヨン（鶏肉）、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
鶏肉のトマトソース：鶏肉、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）
フロッコリーと根菜のサラダ：イタリアンドレッシング（大豆）
米粉のクリスマスケーキ：大豆

