

五中三二給食通信

令和 5年 7月 4日 N0.54

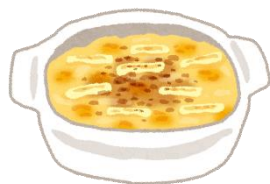


参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「エビグラパン」です。

エビグラパンはグラタン皿のかわりに中身をくりぬいたパンにグラタンを入れた料理です。パンも給食室で1つ1つくりぬき、手作りのホワイトソースを作るためとても時間のかかる料理です。

手の込んだメニューであるため、普段の給食ではなかなか食べることができませんが、今日は 1 年生と2年生がいなため特別に登場です。ぜひ味わって食べてください♪



エビグラパン
え〜びっくりな
料理だね

WOW!



《今日の献立》

エビグラパン

かりかりじゃこサラダ

コーン入り野菜スープ

牛乳



パンの頭の部分も一緒に配膳してね♪

赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 むきえび 鶏肉 チーズ ちりめんじゃこ ベーコン	ミルクパン 油 マカロニ バター ごま油 砂糖 白いりごま でんぷん	玉葱 マッシュルーム ホールコーン パセリ 小松菜 にんじん キャベツ ほうれん草 しょうが