

五中三二給食通信

令和 6年 12月 9日 NO.132

今日の給食は「ポテトグラタン」です。今回は「グラタン」についてです。

グラタンはフランスのドーフィネ地方の郷土料理から誕生しました。料理で焦げてしまった部分を食べたところおいしかったというのが始まりと言われています。日本ではホワイトソースを使ったものがグラタンというイメージがありますが、フランスでは表面を少し焦がした料理すべてをグラタンと呼ぶそうです。今日の給食ではじゃがいもをたっぷり使い「ポテトグラタン」にしました♪



グラタンがおいしくて、ぐらっときちゃうね♪



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ココアパン

ポテトグラタン

野菜スープ

牛乳



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 鶏肉 いんげん豆 チーズ 豚小間肉 わかめ	ココアパン 油 じゃがいも 米粉	にんじん 玉葱 セロリー キャベツ ホールコーン しょうが