



きゅうしょくじつ

# 給食室だより

令和8年1月20日

今日の給食は、マカロニグラタン、牛乳、トマトポトフ、いちごです。

今日は、給食室で1つ1つグラタンを手作りしました。ホワイトソースを作り、ゆでたマカロニ、炒めた具をまぜて容器に入れ、チーズをかけてオーブンで焼いて作ります。とても手間のかかる料理ですが、調理員さんが朝早くからがんばって下さいました！

ポトフは、肉やソーセージを野菜とともにコトコト煮込んで作ります。今日は、トマトピューレを加えて作りました。

いちごは、今の時期に出回る食べ物の1つです。本来の旬は春ですが、クリスマスにいちごのショートケーキを食べる文化が定着したことから、ハウス栽培の技術がすすみ、冬に多く出回るようになりました。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

## マカロニグラタン



ホワイトソースを作ります

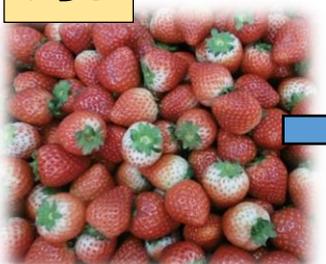


紙皿に入れます



チーズとパセリをのせ、焼きます

## いちご



りっぱないちごが届きました！



洗ってヘタを取り、  
クラスごとに数えます



## トマトポトフ

