



きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和6年1月21日

今日の給食は、マカロニグラタン、牛乳、カレーポトフ、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、カレー粉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



ホワイトソースとチーズを容器に入れ焼きます

カレーポトフ



カレー粉を加えています

いちご



りっぱないちごが届きました！



洗ってクラスごとに数えます

