

グラタンは、フランスの郷土料理から発展した料理で

す。「グラタン」という名前はフランス語で、鍋にこびり

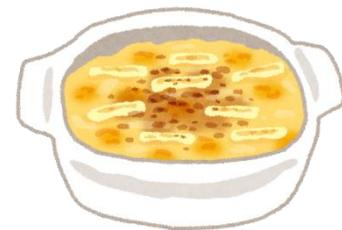
ついた「おこげ」という意味だそうです。給食では、

蒸したじゃがいもに、茹でた小松菜やコーンなどの炒め

た具の上から、ホワイトソースとチーズをかけて焼いた

ポテトグラタンを作りました。牛乳などの乳製品には、

骨を作るカルシウムが豊富に含まれています。





ミルクパン、ポテトグラタン、みかんゼリー