

きょうどりょうり はってん りょうり
グラタンは、フランスの郷土料理から発展した料理です。

なまえ ご なべ
「グラタン」という名前はフランス語で、鍋にこびりついた

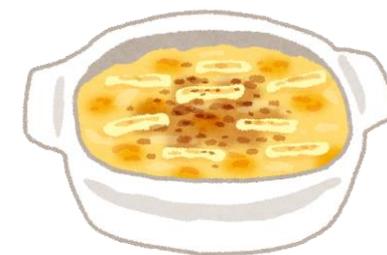
いみ きゅうしょく む
「おこげ」という意味だそうです。給食では、蒸したじゃ

ゆ こまつな いた ぐ うえ
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、

や つく
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

ぎゅうにゅう にゅうせいひん
りました。牛乳などの乳製品には、

ほね つく ほうふ ふく
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、^{ふゆやさい}冬野菜スープ