

1 月 31 日 (火)

❖ 今 日 の 給 食 ❖

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	宮崎
たまご	群馬
にんにく	青森
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
じゃがいも	北海道
パセリ	静岡
キャベツ	愛知
もやし	栃木
はくさい	群馬
こまつな	東京
えのきたけ	長野
ながねぎ	栃木
マッシュルーム	千葉
りんご	青森

1月最後の今日は「バターロール」に「ポテトグラタン」と「特製ドレッシングサラダ」「かきたまスープ」です。

戸山小の「ポテトグラタン」は、グラタンのおいしさの決め手“ホワイトソース”を一から手作りしています。

“ホワイトソース”は、バター（油）と小麦粉を炒めて作ったルーに牛乳を加え混ぜたもので、フランス語の別名で『ベシャメルソース』とも呼ばれることがあります。また、ホワイトソースは濃さ（固さ）を変えることでシチューやグラタン、クリームコロッケなど、いろいろな料理に使うことができるので洋食には欠かせないソースとも言えます。

今日も給食は手間ひまと愛情♡たっぷりなので、よく味わい、モリモリと残さずたくさん食べてくださいね！