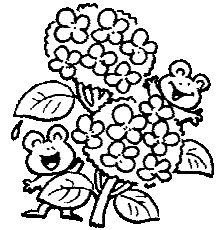


給食センターからこんにちは

6月の中学校の献立より...

☆平成 23 年6月6日(月)の給食紹介☆



中学校

エネルギー:752kcal たんぱく質:32.1g

★食パン(いちごジャム)

☆手作りラザニア

★花野菜サラダ(マヨネーズ)

☆イタリアンスープ

★牛乳

手作りラザニア

今回初登場!「手作りラザニア」です。

～ラザニアとは?～

ラザニアは平たい板状のパスタの一種、またはそれを用いたパスタ料理のことです。

深さのある耐熱容器に、ベシャメルソース、ミートソース、ラザニア、チーズを何層か重ね、最上段にベシャメルソースをかけて、オーブンで焼いたものをいいます。

給食センターでは、給食風に少しアレンジした「ラザニア」です。一つ一つていねいに作りました。

給食ミニクイズ

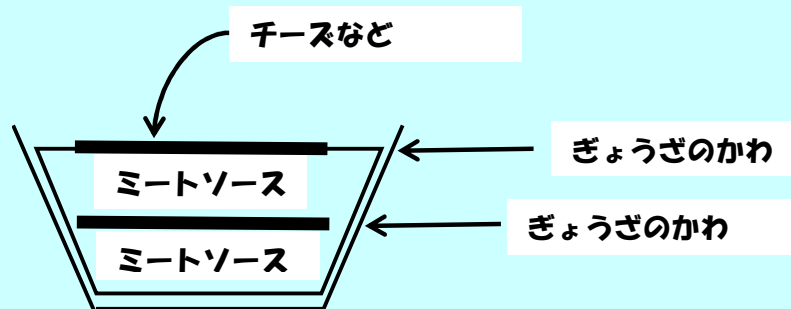
給食のラザニアの説明です。

○に入る言葉は何でしょう?

給食のラザニアは、「ミートソース」と「○○○○○○○○」を交互に重ねて作っています。仕上げにチーズや生クリームをかけて、オーブンで焼き上げました。

答えは「ぎょうざのかわ」です。

食べて確認はできましたか?



ミートソースと餃子の皮があれば簡単に作ることができます♪

