

給食センターからこんにちは

5月の中学校の献立より...

# ☆平成28年5月2日(月)の給食紹介☆



**中学校** エネルギー:874kcal たんぱく質:27.7g 脂質:28.8g 塩分:4.2g

★主食：ピラフ

☆主菜：手作りラザニア

★副菜：ごまだれサラダ  
(ドレッシング)

☆汁物：ウインナーポトフ

★デザート：お茶フリン

☆飲み物：牛乳



～手作りラザニアができるまで～

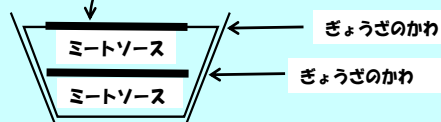
①ミートソースをつくる。

②カッパに具材を入れて、  
重ねていきます。

☆ミートソースを入れる



チーズなど



ぎょうざのかわ

ぎょうざのかわ

☆餃子の皮をのせる



☆チーズ・生クリームをのせる



それぞれ役割分担を  
して、全部で650個  
のラザニアを作りました。

③オーブンで焼いて、  
できあがり♪



## 手作りラザニア

約5年ぶりに「手作りラザニア」  
が登場しました。

～ラザニアとは？～

ラザニアは平たい板状の pasta の一種、  
またはそれを用いた pasta 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。  
一つ一つ丁寧に作りました。



ラザニア

