

給食室の様子

グラタンは温かい状態で教室に届けるため保温性のある容器に配缶しています。そのため、どこかの学年が食べない日のメニューになってしまいますが、今後バリエーションを増やしていきたいと思います。

野菜をカットします。

具を作ります。



オリーブ油でにんにく・ベーコンを炒め、ひき肉を加えさらに炒めます。玉ねぎを加え、玉ねぎがしんなりしてきたら調味します。なすを加え、しばらく煮込みます。煮込んでいる間にペンを茹で上げ、合わせます。

1人分の量をカップに分け、チーズをのせます。
(中学生は小学生の1.3倍の量)

オーブンでチーズが溶けるまで焼いて出来上がり。



中心部の温度が85℃以上になっていることを確認。



完成