

# 9月15日(火)の給食



909 kcal



## 献立

献立	材料
ごはん	米
ポテトミート グラタン	合挽ミンチ じゃがいも 玉ねぎ・にんじん 牛乳・バター 塩 水 ケチャップ ウスターソース 塩・こしょう チーズ パセリ
ブロッコリー とささみの おかか和え	ブロッコリー 鶏ささみ かつおぶし 和風だし 薄口しょうゆ 砂糖
ツナコーン スパゲティ	ショートパスタ ツナ コーン オリーブオイル 薄口しょうゆ 塩・粒こしょう
コンソメ スープ	小松菜 卵 コンソメスープ 塩・こしょう
みたらし団子	白玉 薄口しょうゆ 砂糖 水 片栗粉



## グラタンの由来



🍷 ベシャメルソースが  
おいしさの決め手!

ベシャメルソースは、ホワイトソースとも言い、小麦粉とバター、牛乳から作られます。材料をかき混ぜて捏ね上げることで、ツヤのあるソースが完成する。慣れないうちは焦かしょり、クマになることが多く、鍋温度は高め。香辛料やキノコ類、生クリームを加える場合もある。

イタリアと国境を接する **フランス** の **ドゥーフィネ** 地方が発祥の地といわれている。グラタンは、加熱によって、表面にうまい皮や焦げ目をつけて「オーブン料理」のことを示しますが、フランス語で「鍋にこびりついた薄皮をかき取る」つまり、「削る」を意味する **[gratter]** ということは「か」、その語源だといわれています。