

献立ひとくちメモ

10月5日(水)



新献立のお話です。

今日の給食には、パンとグラタンを合体させた「パングラタン」が登場します。食パンは外カリカリ、中モチモチに焼いて一口サイズにカットしました。その上から鶏ガラでとっただし汁を加えたホワイトソースをたっぷりかけ、チーズやパン粉をまんべんなく乗せ、きつね色になるまで焼きました。

デザートはアガーを使ったミルクゼリーです。アガーは寒天よりも透明度が高く、ぷるぷるとした食感が特徴です。水分量を調整したので弾力があります。もものソースをかけたので、見た目も華やかです。