

献立ひとくちメモ

9月24日(火)



グラタンのお話です。

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、チーズやパン粉を乗せ、きつね色になるまで焼きました。昨年度から登場していますが、とても人気なメニューです。とても時間と手間がかかる料理なので、たくさん食べてくれるとうれしいです。

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、プルプル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、香りがよく、見た目も華やかです。