

献立ひとくちメモ

2月19日(水)



今日の給食は、リクエストの多かった「パングラタン」が登場します。食パンは焼いて外はカリカリ、中はモチモチに仕上げ、一口サイズにカットしました。パンの上に野菜やいか、鶏ガラのだし汁を加えたホワイトソースなどをたっぷりかけ、チーズやパン粉をたっぷり乗せました。じっくり焼いたので、こんがりきつね色で、チーズの香りがたまりません！



デザートは新献立のカフェオレプリンです。「ル・カンテンウルトラ」と呼ばれる特殊な寒天を使って固めています。一般的な寒天よりも口どけがよくなめらかで、とろっとしたクリーミー食感です。特に乳製品との相性がとてもよく、洋菓子に適しています。