

令和4年 2月 16日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ぶどうパン
- ポテトグラタン
- ほうれん草とコーンのソテー
- ジュリアンスープ
- 牛乳



ぶどうパンですが、今日は特別にいつもと違う形のものを提供しています。

グラタンのおいしさの決め手

皆さんは、グラタンのおいしさの決め手を知っていますか？

それは、ベシャメルソースです。ベシャメルソースはホワイトソースともいい、小麦粉とバター、牛乳から作られます。

すべての材料を入れて捏ね上げることで、粉っぽさを感じさせないツヤのあるベシャメルソースが完成します。ですが、慣れないうちは焦がしたりダメになったりすることも多く、難易度高めです。

ベシャメルソースは市販で売られているものもありますが、

給食室では手作りしたものを提供しています。残さず、食べましょう。