

歯ピ一給食



【献立の例】

- ★ パン
 - ★ 牛乳
 - ★ 里芋グラタン
 - ★ ボイルブロッコリー
 - ★ 野菜スープ



《調理のポイント等》

奥越特産の里芋、舞茸、ねぎを使ったグラタンです。米粉を使用することで、ホワイトルウを作る手間が省け、手早くおいしいグラタンが作れます。みそを少し加えることが味付けのポイントです。米粉は加えた後、とろみが出るまで混ぜながら加熱します。