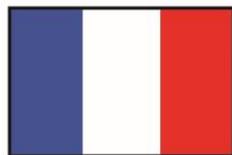


フランス



マカロニグラタン

G7献立
堺市学校給食

グラタンはもともとフランス料理における調理法のひとつで、「オーブンなどを使用して、表面を焦がすように仕上げた料理」との意味があります。

【材料】（4人分）

ウインナー…60g
たまねぎ…80g
とろけるチーズ…35g
塩・こしょう…少々

クリームコーン缶…80g
マカロニ…30g
ホワイトソース…80g
紙カップ…4個

【作り方】

- ① ウインナーは1cm幅に、たまねぎはうす切りにする。
- ② 湯を沸かし、マカロニを茹でる。
- ③ ウインナー・クリームコーン・ホワイトソース・たまねぎ・マカロニ・塩・こしょう混ぜ合わせ、紙カップに入れる。
- ④ ③の上にとろけるチーズをのせる。
- ⑤ 180℃に温めたオーブンで15～20分焼く。



給食の献立をもとにレシピカードを作成しています。
家庭で作られる際は水分量や調味料を調整してください