

# おいしい給食が出来るまで！

令和元年11月19日



野菜を切って



大きい鍋で炒めて



牛乳に小麦粉を溶かして



とろみがつくまで  
弱火にかける



パン粉とチーズをのせて200℃の  
オーブンで焦げ目がつく程度焼く

グラタンの出来上がり♪



毎日、安全・安心の美味しい給食を  
愛情を込めて作っています！



美味しい  
りんごも切って



美味しい離乳食も作って

## Menu

ロールパン・グラタン・菜果サラダ・コンソメスープ

『離乳食：後期食』

軟飯・鶏のミンチグラタン風・サラダ・スープ