



『マカロニグラタン』



●材料

分量（4人分）

マカロニ（乾）	80 g
鶏肉（2 cm角）	60 g
ウインナー	20 g
にんじん	30 g
玉ねぎ	160 g
マッシュルーム	40 g
塩・こしょう	適量
白ワイン	適量
炒め油	適量
ピザ用チーズ	60 g
〈ホワイトソース〉	
バター	20 g
薄力粉	20 g (大さじ2強)
牛乳	330 g (1と1/2カップ)
塩	少々
こしょう	少々

●作り方

1. ホワイトソースを作る。鍋を火にかけてバターを溶かし、薄力粉を少しずつ加えながら炒め、牛乳を少しずつ加えながら練り上げ、塩・こしょうで味を調える。
2. にんじんは千切り、玉ねぎは薄切り、ウインナーは斜めにスライスする。
3. マカロニは塩ゆでして水気を切る。
4. 鍋を火にかけて油を熱し、2とマッシュルーム、3のマカロニを入れて炒める。
5. 1のホワイトソースと4を混ぜ合わせ、耐熱容器に入れ、上からピザ用チーズをかける。
6. 200℃に予熱したオーブンで焦げ目がつくまで焼く。

●学校給食献立例



- ・メロンパン
- ・マカロニグラタン
- ・小松菜とウインナーのスープ
- ・オレンジ
- ・牛乳



マカロニをご飯に代えると、ドリアになりますよ。



水巻町学校給食レシピ