

## 9月 図書コラボ献立 【グラタンおばあさんとまほうのアヒル】

今日は、図書コラボ献立「グラタンおばあさんとまほうのアヒル」からグラタンを紹介します。

グラタンが大好きなおばあさん、暇さえあればグラタンを作ります。

いつものようにグラタンを作っているとお気に入りのお皿からアヒルがピョン！と飛び出して・・・。

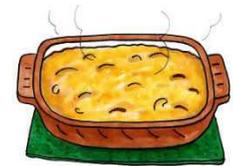
さらにおばあさんの家から出て黄色いアヒルの冒険が始まりました。

なぜ、アヒルはおばあさんの家から逃げ出したのでしょうか。

そしてアヒルの運命は・・・。

この本は、図書室にありますので、ぜひ読んでみてください。

今日もおいしく召し上がってください。



令和4年9月30日(金)

## 【グラタン】

材料	4人分量 (g)	作り方
鶏肉	20	① 鶏肉は一口大に切る。玉葱はスライス切りにする。
あさり	10	
玉ねぎ	120	② あさは、茹でる。マカロニは、かために茹でる。
マッシュルーム水煮	20	
マカロニ	40	③ 鍋にバターを熱し、小麦粉をふるいながら加えてよく炒める。温めた牛乳を加えてのばし、ホワイトルウを作る。
小麦粉	16	
バター	16	④ フライパンに油を熱して、鶏肉を炒める。色が変わったら、玉ねぎ・マッシュルーム・あさを加えてよく炒め、塩・こしょうで調味する。
牛乳	160	
塩	少々	⑤ ③と④とマカロニを混ぜ合わせる。
こしょう	少々	
粉チーズ	適量	⑥ 器に⑤を入れ、粉チーズをかけて、温めたオーブで焼く。
油	4	

