

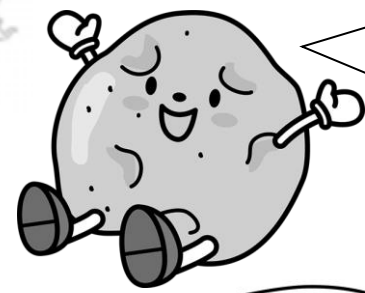
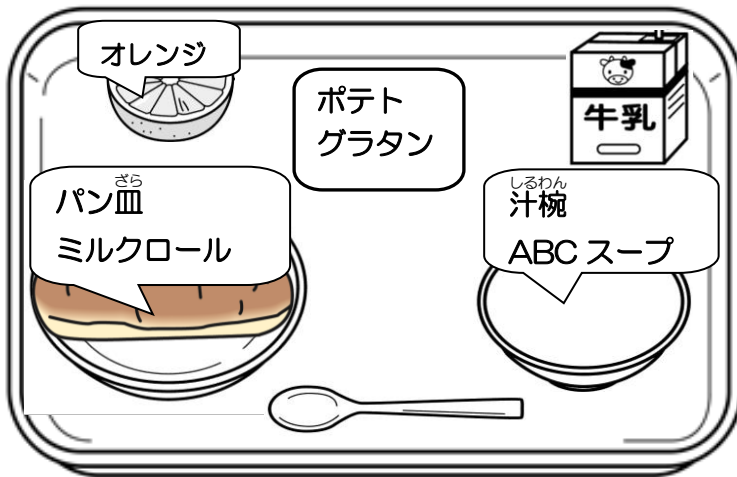


# きゅうしょくニュース

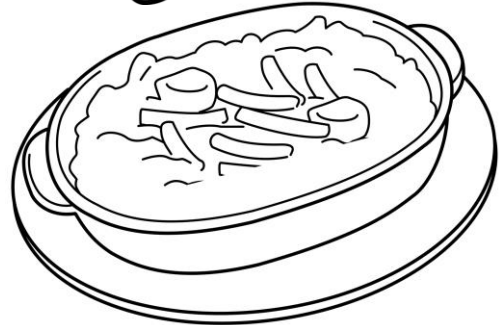


れいわ ねん がつ にちきんようび  
令和7年11月28日金曜日

## まめちしき グラタンの豆知識



ほっかいどうさん  
北海道産の  
とうや  
黄爵という  
じゃが芋を  
つか  
使っています。



アツアツのグラタンは、寒い時に食べたい料理の一つですね！

さて、グラタンは、どこの国で生まれた料理か知っていますか？

①イタリア ②イギリス ③フランス 答えは…③フランスです。

「グラタン(Le gratin)」は「鍋に付いたお焦げ」や「焦げ目をつける」という意味のフランス語です。今から 200年以上前、フランス南部のドーフィネ地方で、「失敗した焼き料理のお焦げが美味しかった」という偶然から、誕生したと言われています。

日本には、明治維新後（今から 140年以上前）、色々な西洋料理が伝わる中で紹介されたそうです。そして、昭和の時代に入ってから、家庭料理としても作られるようになりました。

今日は、じゃが芋とミートソースを合わせ、チーズを乗せて、オーブンで焦げ目をつけた「ポテトグラタン」です♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの  
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

ぎゅうにゅう にんじん まっしゅルーム ふなばしさん こまつな  
牛乳 人参 マッシュルーム 船橋市産→小松菜

