



レシピ1 手作り！ミートグラタン

★調理員さん手作りの関辺小自慢のミートグラタンです。

「具たくさんでおいしい！」「給食で1番好きなメニュー！」と、こども達からも大人気のメニューです。

【材料】4人分

マカロニ	40g
豚ひき肉	80g
じゃがいも	80g
玉ねぎ	40g
コーン	40g
マッシュルーム(水煮)	40g
ピザ用チーズ	40g
パセリ(乾燥)	少々
有塩バター	20g
ベシャメルルウ	80g
牛乳	150cc
コンソメ	小さじ1/3
白こしょう	少々
白ワイン	小さじ2
アルミカップ	4個

（作り方）

- ① じゃがいもは皮をむき、2 cm角に切る。
- ② マカロニとじゃがいもはゆでしておく。
- ③ 玉ねぎは薄切りにする。
- ④ 鍋にバターを入れ、豚ひき肉と玉ねぎをよく炒める。
次に、コーン、マッシュルームを加えて炒める。
- ⑤ ④にベシャメルルウと牛乳を加え、コンソメ、こしょう、白ワインも入れ、かき混ぜながら、とろみがつくまで加熱する。
- ⑥ 火を止めて、②を加える。
- ⑦ ⑥をアルミカップに入れ、上にチーズとパセリをのせる。
- ⑧ 200℃のオーブンで10～15分焼く。

レシピ2 トマトのマリネ

★夏にぴったり！関辺小オリジナルのトマトを使った夏の定番メニューです。



【材料】4人分

トマト	200g
玉ねぎ	60g
パセリ(乾燥)	少々
☆砂糖	小さじ1強
☆りんご酢	小さじ1
☆オリーブ油	小さじ2
☆塩	少々
☆こしょう	少々

（作り方）

- ① トマトはヘタをとり、沸騰したお湯に入れて湯むきする。
- ② ①を2 cm角に切り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ 玉ねぎは薄く切り、サッとゆでる。
水気を絞り、冷やしておく。
- ④ ☆の調味料を合わせ、ドレッシングを作る。
- ⑤ トマト、玉ねぎ、パセリと④を和える。