

2015年1月～3月村上市給食

1	料理名	やわ肌ネギのマカロニグラタン
	コメント	この時期甘さが増し、柔らかくなってくるやわ肌ねぎを、熱々のグラタンで。
	材料 (2人分)	マカロニ 60g 長ネギ 1本 生クリーム 大さじ3 牛乳 大さじ3 塩 少々 こしょう 少々 ピザ用チーズ 大さじ2 パン粉 大さじ1 サラダ油 大さじ1
	作り方	1、やわ肌ネギをマカロニの長さ、太さ程度に切り白髪ネギにする。その後水にさらし、柔らかくなるまで茹でザルに上げておく。 2、マカロニを時間通り茹でる。 3、フライパンに生クリーム、牛乳を入れて弱火で温めながら、塩、こしょうで味を調え、マカロニ、長ネギを加え温めて油をぬったバットに移す。 4、3の上にピザ用チーズ、パン粉を乗せて170℃のオーブンで10～15分ほど焼く。
	ワンポイント	ネギの切り方は、時期に応じてください。