



おうちで作ろう！！
♪学校給食♪

マカロニグラタン



どこの学校でも、大人気のマカロニグラタンです。ベーコンを使うとコクが出ます。



材料(1人分)

マカロニ	15g
塩	適量
鶏肉	15g
ベーコン	5g
たまねぎ	45g
マッシュルーム水煮	4g
油	適量
コンソメスープの素	0.8g
塩	0.4g
こしょう	0.01g
バター	3.5g
小麦粉	5.5g
牛乳	40g
水	12g
溶けるチーズ	10g
乾燥パン粉	2g
パセリ	0.4g
アルミカップ	1枚

作り方

- ① マカロニは塩を入れた湯で茹でる。
- ② 鶏肉は1cmの角切りにし、ベーコンは1cm幅に切り、たまねぎ・マッシュルームは薄切りにし、パセリはみじん切りにする。
- ③ 油で鶏肉・ベーコン・たまねぎ・マッシュルームを順に炒める。
- ④ 調味料・水を入れて煮る。
- ⑤ バターを溶かして小麦粉を加えて炒め、ホワイトソースを作る。
- ⑥ ⑤に温めた牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、ホワイトソースを作る。
- ⑦ ①のマカロニと④の具・⑥のホワイトソースを混ぜ合わせ、アルミカップに入れ、チーズ・パン粉・パセリを上からかけ、オーブンで焼く。
- ⑧ チーズが溶け、焼き色がついたら、できあがり。

