

商品名	新潟の大豆 大豆ペースト			メーカー	県学給	規格	1kg
大豆ペースト入りマカロニグラタン					献立例		
					コッペパン ジャム 牛乳 大豆ペースト入りマカロニグラタン ひじきのマリネ ふわふわ卵スープ		
春 主食	夏 主菜	秋 副菜	冬 汁物	通年 その他			
材料		分量(g)	切り方	作り方			
マカロニ		4		① マカロニをゆでる。 ② たまねぎ、にんじん、エリンギ、まぐろ水煮を炒め、食塩、こしょうで調味する。 ③ バター、小麦粉、牛乳でホワイトルウをつくる。 ④ ③に大豆ペーストを入れて混ぜる。 ⑤ ①、②、④を混ぜあわせる。アルミカップに入れ、チーズをかけてオーブンで焼く。			
まぐろ水煮		5					
たまねぎ		20	みじん切り				
にんじん		8	小さめいちょう切り				
エリンギ		5	小さめスライス				
油		1					
食塩		0.4					
こしょう		0.01					
バター		2					
小麦粉		3					
牛乳		21					
乾燥パセリ		0.01					
とろけるチーズ		7					
新潟の大豆 大豆ペースト		10					
アルミカップ							

