

^{なべ}鍋でグラタンをつくろう！

^{ざいりょう} <材料>

☐ ^{とりにく}鶏肉……………4 5 0 ^{グラム}g

☐ ^{ぎゅうにゅう}牛乳……………3 ^{リットル}ℓ

☐ バター……………1 ^{はこ}箱

☐ ^{はくりきこ}薄力粉……………1 7 0 c c

☐ マッシュルーム…1 パック

☐ ^{たま}玉ねぎ……………2 コ

☐ ^{しゅ}3種のチーズ……………1 5 0 g

☐ マカロニ……………1 ^{ふくろ}袋

☐ ブイヨン……………8 コ

<やくそく>

●やけど……U字溝・グリルや鍋に^す素^で手で^{さわ}触らないこと
⇒ガスや火が^つ付いていると^{おも}思^{おも}って^{こう}行^{どう}動する

●包丁……^そ添^{かな}える手は必^ねず「猫^{ねこ}の手」を^い意^し識^きする
小^ぐさ^ざくな^いった^む具^り材^きは無^む理^りに^き切^きらない

●^{しょくひん}食^{しょく}品^{ひん}ロ^ろス…食^{しょく}材^{ざい}はし^しっ^かり^か使^{つか}う
の^たこ^たさ^たず^た食^{しょく}べ^べる^るこ^こと^とを^を目^も標^くに^{ひょう}す^する

●マナー……イ^いス^すの^の座^{すわ}り^り方^{かた}・食^{しょく}べ^べる^るこ^こと^とを^を目^も標^くに^{ひょう}す^する

- ①玉ねぎはうす切り
鶏肉はそのままの大きさ



- ②鍋にバターを入れてとかす



- ◆木べらで^{ぜんたい}全体にひろげる
◆バターは火にかける^{まえ}前に入れておく

③ 玉ねぎと鶏肉を炒める^{いた}



鶏肉……赤色がなくなるまで
玉ねぎ…しんなりするまで

④ 鍋に薄力粉を入れて
具材とまぜ合わせる



⑤牛乳を回しながら入れ、
次にブイヨンを入れて
味をととのえる



◆ブイヨンは煮立^{に た}ってから入れる

⑥マカロニを入れる



◆ブイヨンがとけてから入れる

**⑦とろみが出てきたら
チーズを入れてバーナーであぶる**



- ◆あぶるのはスタッフにやってもらう
- ◆あぶる前に火からはずしておく

⑧完成！

