

主食

焼き物

マカロニグラタン (学校・保育園)



●材料<1バッチ 10人分>

マカロニ(ゆで)	100 g
玉葱(スライス)	150 g
コーン	50 g
ブロッコリー(4g小房)	100 g
マッシュルーム	50 g
赤パプリカ(5mm角)	20 g
鶏もも肉(1cm角)	100 g
バター	20 g
ピザチーズ	50 g
粉チーズ	適量
【ソース】	
ホワイトソース	300 g
塩	少々
こしょう	少々

●作り方

1. 材料をカットする
2. IH調理器に鍋をかけ、湯を沸かし、マカロニを茹でる
3. IH調理器に鍋をかけ、バター、鶏肉を入れ炒める
4. 3に野菜を加えて炒め、塩、こしょうで調味する
5. 4に【ソース】、茹でたマカロニを加え混ぜ合わせる
6. アルミカップに決められた分量の5を入れる
7. 焼き皿に6をセットし、ピザチーズをのせ、粉チーズをふる
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	250℃	6~8分	—	4	1/1 焼き皿

●ポイント

具材が熱い状態か、冷たい状態かにより設定が変わりますので、調整して下さい。
レシピでは、熱い状態からのモードになります。