

9月6日(月)

ドライカレー
スティックサラダ
くだもの(メロン)
牛乳

ドライカレー

玉ねぎを一時間ほどじっくり炒め、甘味とうま味を引き出して作りました。給食ではその他にも、豚のひき肉やピーマン、大豆、トマトなど、様々な具材を使って作ります。様々な具材を使うことで、栄養バランスがよくなり、複雑な深みのある味わいになります。

セロリー : 長野
にんにく : 青森
しょうが : 高知
玉ねぎ : 北海道
ごぼう : 宮崎
ピーマン : 岩手
きゅうり : 千葉
だいこん : 北海道
にんじん : 北海道
レモン : アメリカ
鶏肉 : 宮崎
豚肉 : 千葉
メロン : 青森