1月19日(水)

ドライカレー
スティックサラダ
くだもの（りんご）
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：静岡
にんにく：青森
しょうが：高知
玉ねぎ　：北海道
ごぼう　：青森
ピーマン：茨城
きゅうり：千葉
だいこん：神奈川
にんじん：埼玉
レモン　：アメリカ
豚肉　　：千葉
りんご　：青森