

1月9日(火)

ドライカレー
スティックサラダ
ぶどうゼリー
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、さまざまな具材を使って作ります。さまざま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 : 千葉
しモン : アメリカ
豚肉 : 千葉