

4月17日(金)の給食



856 Kcal



献立

献立	材料
カレーライス	米 鶏もも肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん 油 しょうが・にんにく コンソメスープ カレールウ ケチャップ ウスターソース
アスパラの 和風パスタ	ハーフスパゲッティ アスパラガス ベーコン コーン たかのつめ オリーブオイル 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 塩・こしょう
おかか和え	青梗菜 えのき もやし かつおぶし 薄口しょうゆ 砂糖
フルーツポンチ	白玉 みかん パイナップル シロップ



カレーライス



カレーライスの歴史

カレーライスは、インドのスパイス料理がイギリス経由で明治初期に日本へ伝来し、洋食として定着したものです。

カレーライスのアレンジレシピ

カレードリア、カレーうどん、カレーパンやコロケ、春巻きにアレンジすることができるので余っても飽きない食べ方ができます。



本日からR8年度集団給食を開始いたします！