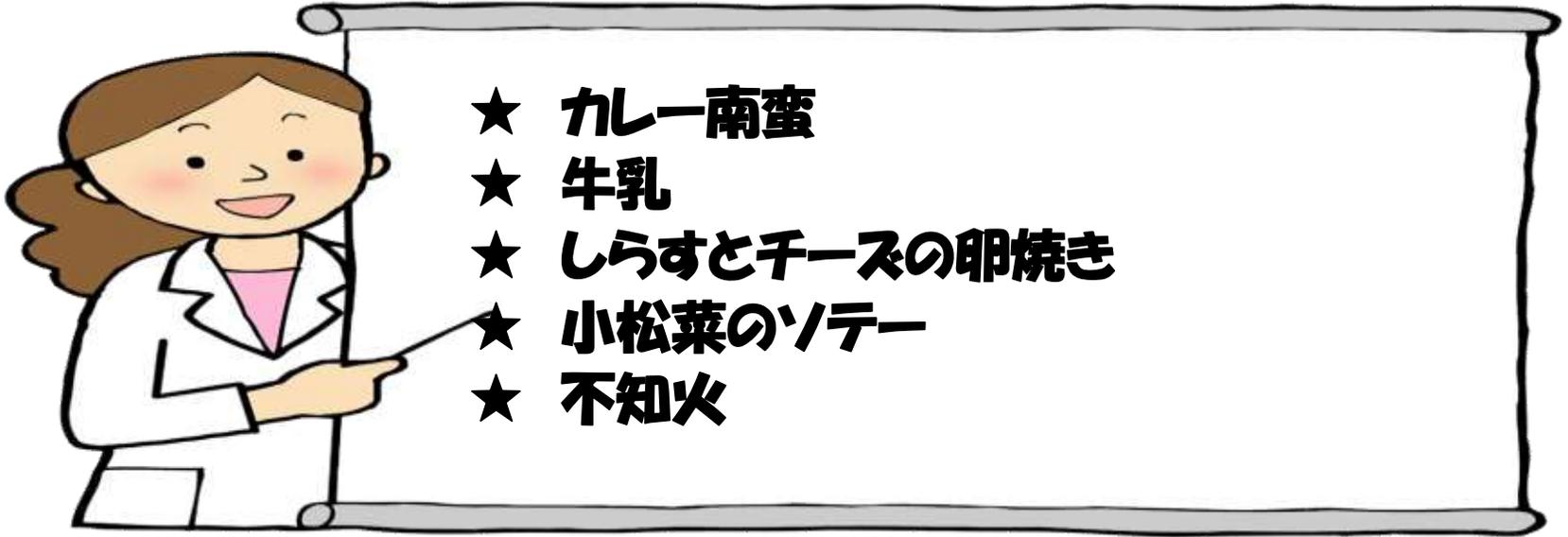


今日の給食

令和2年2月20日(金)



肉や野菜の具はカレー粉を入れて炒めます。



野菜が煮えたら、カレールウを加えます。



水溶きかたくり粉でとろみをつけます。



最後にねぎと茹でたほうれん草を加えます。

今日のひとこと

「カレー南蛮(なんばん)」は、しっかりとかつお節でだしをとり、カレー粉を多めに使って作る、寒い日に体が温まる料理です。「南蛮」という名称は、長ねぎや唐辛子を使った料理につけられます。「あじの南蛮づけ」や「チキン南蛮」などの料理は、長ねぎと唐辛子が必ず使われています。