

3月9日(木)

グレープフルーツ

アレルギー対応食
みかんゼリー

シーフードカレーライス

ゆでやさい

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

にんじん・キャベツ

きょうの給食メモ

シーフードカレーライス・・・

シーフードカレーライスに、ホタテとイカとツナを入れました。ツナはぐつぐつと煮込んでしまうと、生臭い匂いが出てしまうことがあります。そこで、本校では仕上がり直前にいれていきます。少ししょう油も足して、味わいにこくを出し、おいしいカレーに仕上がりました。

普通のチキンカレーやポークカレーに比べると、あまり人気のないシーフードカレーですが、海鮮のうまみを上手に出せたシーフードカレーは、残食400gでした。

