

きゅうしょくしつ  
給食室だより

令和8年2月19日

今日の給食は、カツカレーライス、みかんジュース、海藻サラダです。今日も、朝から給食室でカレールウを手作りし、鶏がらスープを取りました。玉ねぎの半分はよく炒め、甘味とうま味が加わるようにしています。スープで野菜を煮込み、手作りのカレールウと調味料を加えてカレーを作ります。今日は、カレーライスの上に豚カツをのせ、カツカレーにさせていただきます！

また、海藻サラダには6種類もの海藻が使われています。今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

カツカレー



豚肉にパン粉をまぶします



玉ねぎをよく炒めます



ルウを加え煮込みます



揚げたカツを数えています

海藻サラダ

