

©埼玉県 2005

きゅうしょくしつ 給食室だより

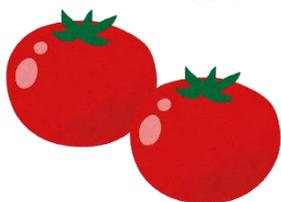
令和6年11月21日

今日の給食は北本トマトカレー、牛乳、パワーアップサラダです。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今日は、埼玉県の北本市について紹介します。トマトカレーは、北本市のご当地グルメです。トマトが特産品として知られる北本市で、トマトを使った料理を開発するコンテストが開かれ、北本トマトカレーが最優秀賞に輝いたそうです。北本トマトカレーの特徴は、①ごはんをトマトで赤くすること、②ルウにトマトを使用すること、③トッピングにトマトを使用すること、とされています。今日はトッピングのトマトだけではできませんでした。が、トマトジュースを使ってごはんを炊くなど工夫しました。今日もしっかり食べて、埼玉県のことを知りましょう！



トマトジュースやホールトマト缶です



野菜を角切りにします



ルウを作ります

