

お皿の位置に注意しよう!

チーズとマカロニサラダ

デコポン

牛乳

ごはん

スープカレー



食材名

産地名

とりにく

宮崎

じゃがいも

北海道

かぼちゃ

メキシコ

セロリー

愛知

にんにく

青森

しょうが

高知

たまねぎ

北海道

にんじん

千葉

ピーマン

茨城

しめじ

長野

キャベツ

愛知

ほうれんそう

東京

☆地産地消

チーズ

ニュージーランド・日本

デコポン

愛媛

今日は「北海道」のご当地メニュー「スープカレー」に「チーズとマカロニサラダ」とビタミンたっぷり旬の「デコポン」です☆ ※盛り付ける食器と食べ方に気をつけてください!!

「スープカレー」は、北海道の札幌で生まれ、全国でも有名になった料理です。給食や家で食べるカレーのほとんどはヨーロッパ風のドロツとしたカレーですが、「スープカレー」は、インドや東南アジアに多いサラツとしたスープ状のカレーです。食べ方にも特徴があり、普通のカレーは、ごはんにかレーをかけますが「スープカレー」は、ごはんをスプーンですくい、カレーにひたして食べるそうです。