

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
しょうが	高知
にんにく	青森
じゃがいも	北海道
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
しめじ	長野
もやし	栃木
キャベツ	愛知
こまつな	東京
はやか	熊本

今日の給食は「ポークカレーライス」に「野菜サラダ」と旬の果物「はやか」です。

「ポークカレーライス」も含め、給食のカレーはルーモ-から作る愛情いっぱい♥の手作りカレーです。

給食のカレーはどこの学校でも人気の一品ですが、同じ分量・同じ作り方(レシピ)をしても作る人によって味が変わるので、戸山小で食べるカレーも戸山小でしか食べられない味のカレーになります。もちろんカレー以外の給食も毎回同じ味に作るのは難しく、『今日の味は、今日しか食べられない味』になるわけです。

みなさんも毎日の給食を何気なく食べるのではなく、ひと口ひと口味わい食べてみてくださいね☆