

今日の給食は、豚肉ときのこのカレー、牛乳、カリカリさつまいものサラダです。

今日は、秋に美味しいきのこ、さつまいもを使った献立です。今日のカレーには、マッシュルーム、えのきたけ、しめじ、エリンギの4種類のきのこを使用しました。食べながら、探してみしましょう。きのこはうま味成分が豊富なので、いつものカレーとはまた違ったおいしさを楽しむことができます。

そして、今日のサラダにはさつまいもを使用しました。細く切ってカリカリに揚げたさつまいもを、野菜にトッピングしていただきます。歯ごたえがあるので、よくかんで食べてください。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

豚肉ときのこのカレー



えのきたけを、ほぐします



しめじ



エリンギ



マッシュルーム



きのこを入れ、煮込みます



ルーをつくります

カリカリさつまいも



カリカリに揚げます