

給食紹介

令和 6年 5月16日(木)

発芽玄米ごはん 牛乳 とおあしカレー 小魚サラダ



“安中をアピールする給食を”と
安中市学校栄養士会で考案した愛情たっぷり”安中メニュー”です。全国的にも有名な“安政の遠足”と安中市内で生産されている食材の“とうなす（かぼちゃ）・オニオン（たまねぎ）・アスパラ・しめじ”の頭文字 **と・お・あ・し** をかけて“とおあしカレー”とネーミングしました。おいしさがギュッと詰まった一品。味わってください。

とおあしメニュー

今日は、とおあしメニューです。5月12日(日)に行われた「安政遠足 ～侍マラソン～」にちなんだ献立です。

遠足（とおあし）は、江戸時代、安中藩主が藩士の心身鍛練の目的で、安中城から碓氷峠まで徒歩競争させたことが、はじまりとされています。今日は、とおあしの頭文字をなぞった材料を使った「**とおあしカレー**」です。どんな食材が入っているのか?? 考えながら味わってください。

とうなす（かぼちゃ）・**オニオン**（たまねぎ）・**アスパラ**・**しめじ** の頭文字をとって『とおあしカレー』です。

その他、これから、安中市内産の“たまねぎ”も出回ります。給食では、積極的に地場産食材を使用しています。地産地消に取り組んでいます。

