

給食紹介

令和 6年 6月 14日(金)

発芽玄米ごはん ジョア・マスカット
ポークカレー たくあんときゅうりの甘酢和え



たまねぎ

たまねぎはどんな料理にも合う万能の食材です。今日は、大好きな『ポークカレー』になりました。たまねぎをキツネ色になるまでよく炒め、にんじん・じゃがいもなど食材を加えていきます。たまねぎ自身は、メインとなる食材ではないけれど、最終的に料理の仕上がりを左右するととても重要な働きをしてくれています。今日は、美味しいポークカレーに一役かっています。

カレーの他にも、ハンバーグ・肉じゃが・味噌汁・スープ・ポトフ・サラダなどいろいろな料理に欠かせない野菜です。今日のたまねぎは、安中市内の生産者の方々が作ってくれたものです。二中では約100個のたまねぎを使用しました。たまねぎは秋に種をまき、肥料を与えて育て、春から夏にかけて収穫されます。採りたてのたまねぎは、生で食べても、煮込んで焼いても食べてもおいしいです。みずみずしい“新たまねぎ”を味わってください。感謝していただきましょう。