



とうがんを使った給食「カレースープ」(9/30)

とり肉のかおり揚げ

牛乳

しょうゆで下味をつけた鶏肉に衣をつけて油で揚げ、青のりをまぶしています。

今が旬の、知多産のとうがんを5玉使いました。皮を厚めにむき、コーンやベーコンといっしょに煮てカレー味のスープにしています。



ごはん

カレースープ



愛知県は、沖縄や岡山と並んで全国有数の「とうがん」の産地です。和風の料理に使うことの多いとうがんを「カレースープ」に入れました。