

学校の畑で収穫したたまねぎで、 シーフードカレーを作りました！



6月7日献立：シーフードカレー、福神漬け、牛乳、ハムサラダ

5月30日に収穫したたまねぎ27kgを使って、シーフードカレーを作りました。新たまねぎは、甘みが強いのが特徴ですが、よく炒めてさらに甘味を出して、おいしいカレーが出来ました。



今日の給食で使用
した27kg分の
たまねぎ



残りのたまねぎは20日
の給食でかき揚げにする
予定です。

