



4月のメニュー紹介



安芸高田市給食センター

今月のこだわりメニューを紹介します。給食で紹介してください。

H24.4.6

月日(曜)	メニュー	メニュー紹介
4月6日 (金)	カレーライス	<p>給食メニューの人気アンケートでも、常に上位にあげられている人気料理です。</p> <p>カレーは「カレー」という香辛料がもともとあるわけではなく、香りのコリアンダーやクミン、黄色いターメリックなど何種類ものスパイスを混ぜ合わせて作ったものです。</p> <p>日本では、カレールウをベースにアレンジすることが多いのですが、カレーの本場インドでは、各家庭でスパイスを混ぜ合わせてオリジナルのカレーを作られているようです。</p>
4月10日 (火)	おまめのサラダ	<p>昔からよく食べられてきた豆類ですが、現代の食習慣では、なじみが薄くなってきています。</p> <p>給食センターでは、日ごろとりにくい豆類もしっかり食べてもらいたくて、いろいろな料理で使っています。</p> <p>今日のサラダには、国産の4種類の豆が入っています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黄大豆－黄色 ・青大豆－みどり色 ・白いんげん－白色 ・金時豆－赤色 <p>それぞれ違った色をしているので、名前を思い浮かべながら食べてみてください。</p>
4月12日 (木)	相性汁	<p>問：相性汁に使っている、みそと相性のいい材料とは次のうちどれでしょう？</p> <p>① さとう ②牛乳 ③ごま油</p> <p>答：みそと牛乳の組み合わせは、意外とよいようです。</p> <p>ベーコンやじゃがいもも入ってまろやかになった少しだけ洋風のみそ汁です。</p>
4月19日 (木)	<p>[食育の日]</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>小松菜のおかか和え</p> <p>豆腐の中華スープ</p>	<p>毎月19日は食育の日です。</p> <p>今日の献立に使用している地場産物は、鶏もも肉、木綿豆腐、キャベツ、小松菜、青ねぎ、しょうゆです。</p> <p>今日は、安芸高田市内で製造されている木綿豆腐を250丁入れていただき、1丁ずつ給食センターで切ります。</p>