

🍲カレーの日です🍲



今日のこんだては、栄養満点!!酒かすカレー、軍配うちわサラダ、牛乳です。

★「栄養満点!!酒かすカレー」は市内の中学生が考えたカレーです。1月22日はカレーの日。そこで、葛城市では、小学生・中学生・教職員に「カレーの日に提供する葛城市らしいカレー」を大募集したところ、550を超える作品が届きました。そのなかで、最優秀賞に輝いた「栄養満点!!酒かすカレー」が登場します。材料は、ヤマトポーク、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、なす、にんにく、酒かす、カレールウ。地元酒造の酒かすを使用し、地産地消になり、健康効果の高いカレーが作れるところがアピールポイントだそうです。

(ちなみに、1月22日は奈良県内すべての市町村の学校給食で、「カレー」が登場します。)

★「軍配うちわサラダ」は、優秀賞に輝いた「すもうカレー」の「大根と人参で軍配うちわを作る」をヒントにしたサラダです。軍配うちわとは、相撲の行司が勝敗の判定をしたり、合図を送ったりする道具で、こちらのことです。大根、れんこん、人参、コーン、ハムを組み合わせ、軍配うちわをイメージしています。

それでは、今日もおいしく楽しくいただきましょう。

