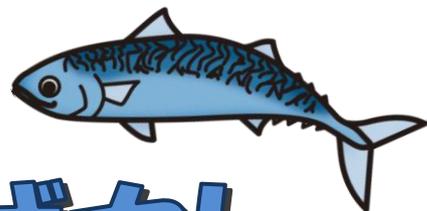


# ご当地カレーめぐり



10月19日は

# 千葉県さばカレー

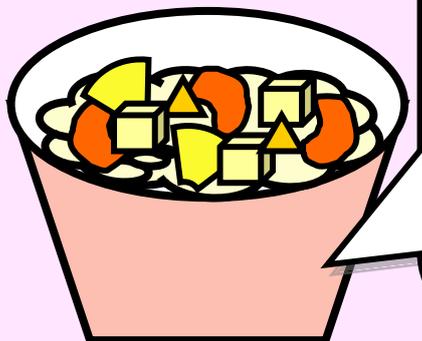


むぎごはん・さばカレー・牛乳  
なしのフルーツカクテル



千葉県には、水あげ量日本一をほこる銚子漁港があります。黒潮と親潮がぶつかり合う潮目があり、魚のえさとなるプランクトンが多くなるため、さばをはじめとして、たくさんの魚が水あげされています。

銚子漁港のある銚子市で、さばをカレーに入れて缶づめにした「サバカレー缶」がたんじょうし、意外なおいしさからご当地カレーとして有名になりました。



気候があたたかく、水はけが良い土地をもつ千葉県は、なしの生産量日本一です。

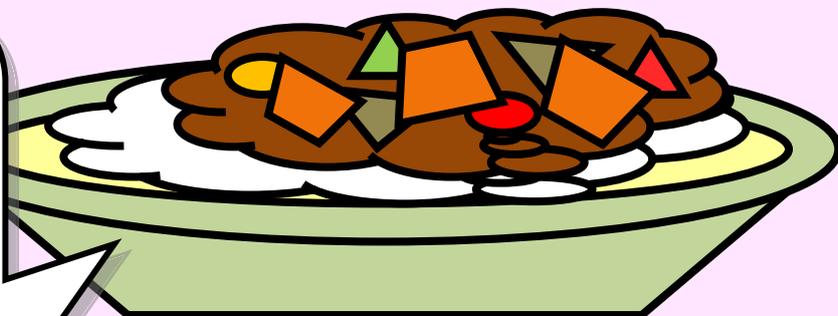
くだものとなしゼリーを合わせてフルーツカクテルにしました。



## なしのフルーツカクテル

かく切りのさばに衣をつけて、油で揚げたあとに、カレーと合わせました。カレーのスパイスが、さばをよりおいしくしてくれます。

今が旬のさばは、脂がのってとてもおいしいです。



## さばカレー

～毎月19日は食育の日～