

ご当地カレーめぐり



5月13日は 北海道スープカレー

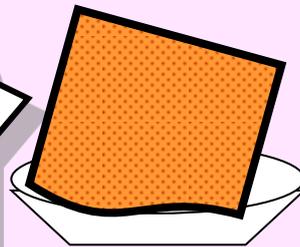
むぎごはん・タンドリーチキン・すあげやさい・
スープカレー・牛乳

スープカレーは北海道の札幌市でうまれました。

スパイスのきいたさらさらのスープに、ゴロゴロと大きな具が入っているのがとくちょうのカレーです。

ごはんとかレーは別々のお皿にもりつけ、スプーンにのせたごはんをスープカレーにくぐらせて食べるのが、スープカレーの食べかたです。

タンドリーチキン



ヨーグルトやたまねぎのすりおろし、カレー粉などの調味料につけこんでから焼きました。

ごはんやすあげやさいといっしょに、スープカレーにひたして食べましょう。



スープカレー

すあげやさい



こんぶやにぼして「だし」をとり、ブイヨンをあわせたスープをベースにつくりました。

やさいも大きめに切っているので食べごたえがありますね。

スパイスの「ガラムマサラ」や野々市産「バジル」のかおり

～毎月19日は食育の日～