



献立紹介	『じゃがいものカレー煮』（令和7年5月22日）給食
《材料》4人分 じゃがいも ……中サイズ2こ たまねぎ ……1／2こ こねぎ ……小1本 和風だし ……小さじ1 濃口しょうゆ ……小さじ2 カレー粉 ……少々 食塩 ……少々 	《作り方》 ① じゃがいもは一口大、たまねぎは角切りにする。こねぎは5mm幅に切り、水にさらす。 ② じゃがいもとたまねぎを鍋に入れて、水を100ml程度入れる。 ③ 鍋を火にかけて湯が沸いたら、和風だしを入れて煮る。 ④ 具が柔らかくなったら、しょうゆとカレー粉、塩で味を調えて少し煮る。 ⑤ 仕上げにこねぎを入れて完成。