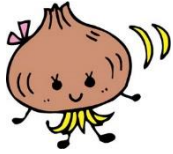
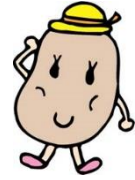


# 燕こども園の給食を紹介



## カレーうどん



給食の時間が近づくと、遊戯室や保育室においしそうなカレーの匂いが漂ってきました。3月10日（金）、給食のメニューは、カレーうどん。  
たっぷりとかつおのだし汁を使っていますので、調味料は少なくても、だしの風味がしっかりきいたおいしいカレーうどんです。

### カレーうどんレシピ

【大人2人、子ども2人分】

うどん（ゆで）	600g
豚肉（もも）	50g
たまねぎ	250g（1個）
にんじん	50g（1/3本）
じゃがいも	100g（1個）
にんにく	1かけ
なたね油	大さじ1/2
カレールウ	35g
しょうゆ	小さじ2
かつおだし	900ml
グリーンピース	10g

※レシピの分量は、大量調理から割り出しています。ご家庭でつくる際には味をみて加減してください。



【3月10日（金）の献立】

- ・鶏肉のつけ焼き
- ・ごまびたし
- ・カレーうどん汁