

給食紹介

令和 5年 9月 8日(金)

麦ごはん 牛乳
カルビスープ 春雨サラダ
ヨーグルト

カルビスープにごはんを入れて
“カルビクッパ” のできあがり!!
ごはんを入れると、辛さがマイルドになります。辛いのが苦手な人は、“カルビクッパ”でどうぞ・・・



『☆☆カルビスープ(クッパ)☆☆』

今日は『カルビスープ』です。『カルビスープ(クッパ)』は、実は、ここ安中二中で給食メニューとして採用したのが始まりです。私(渡邊)が以前、安中二中に勤務していた時(かれこれ10年以上前になります)、当時の3年生の“リクエストメニュー”から給食メニューとなりました。

そのままスープとして『カルビスープ』で
ごはんを入れると『カルビクッパ』で、お好みでどうぞ・・・
辛いのが苦手な人は、ごはんをいれて『カルビクッパ』にすると、少しマイルドになって食べやすいです。

美味しい上州牛で作りました。味わってくださいね。

★ レシピはHPに紹介しています。～レシピが欲しい方は渡邊まで～ ★