

給食紹介

令和 6年 4月 19日(金)

麦ごはん ジョア

チキンカレー 小魚サラダ



カレーライスでどうぞ！
“ハート”のごはんです



アレルギーフリーカレー



今日は、みんな大好きな『チキンカレー』です。
いつもの『チキンカレー』とちょっと違います。いつものカレーには、生クリームや牛乳、すりおろしたりんご、果物のエキスなどを使用して調理しています。ですから、乳や果物アレルギーのある人には、それらのアレルギーを除去したカレーを作っています。今日は、アレルギーフリーとって、それらのアレルギーとなる食材を使用しないで『チキンカレー』を作りました。いつもは、除去食を食べていたお友達も、クラスみんなと同じカレーを食べることができます。

みんなと同じ給食が食べられると嬉しいですね。
生クリーム・牛乳・りんごなどが入っていないため、いつもより少しスパイシーなカレーです。味わってください。