

給食紹介

令和 7年 6月 3日(火)

ごはん 牛乳

きのこストロガノフ 海藻サラダ

いもけんぴスティック

カレーのようにごはんに
きのこストロガノフをか
けて食べてくださいね。
今日は、安中総合学園
高校の“たまねぎ”をたく
さん使用しています。♥
感謝♥



たまねぎ



たまねぎはどんな料理にも合う万能の食材です。今日は、新鮮なたまねぎを使って『きのこストロガノフ』ができました。たまねぎをキツネ色になるまでよく炒め、にんじん・きのこなど食材を加えていきます。たまねぎ自身は、メインとなる食材ではないけれど、最終的に料理の仕上がりを左右するとても重要な働きをしてくれています。今日も『きのこストロガノフ』の美味しさの一役かっています。『海藻サラダ』にも“たまねぎ”が入っています。ストロガノフの他にも、カレー・ハンバーグ・肉じゃが・味噌汁・スープ・ポトフ・サラダなどいろいろな料理に欠かせない野菜です。今日のたまねぎは、安中総合学園高校の方々が作ってくれたものです。新鮮でおいしいたまねぎを使用しました。たまねぎは秋に種をまき、肥料を与えて育て、春から夏にかけて収穫されます。採りたてのたまねぎは、生で食べても、煮込んでも焼いても食べてもおいしいです。みずみずしい“新たまねぎ”を味わってください。感謝していただきましょう。