

10月27日（水）

きょうは、“秋の^{みの}実りカレー” についてのお話です。

きょうのカレーは、「秋の^{みの}実り」ということもあって、秋に^と獲れる食材を^{ほうふ}豊富に使用しています。まず1つ目は、じゃがいもの^か代わりにさつまいもを使用していることです。じゃがいもよりもホクホクしていて、^{あま}甘みがあります。次に、しめじが使われています。きのこは、秋の^{しょくざい}食材の代表です。さらにもう一つ。これは、カレーの中に完全に^こ溶け込んでしまっているので、目で見てはわかりませんが、ある秋に^と採れる食材が入っています。みなさんはわかるでしょうか？よく味わってみてください、なんとなくカレーの味の中に^{あま}甘みを感じられませんか？じつは、その^{あま}甘みの正体は、「すりおろしたりんご」です。いつもの給食のカレーとは^{ひとあじちが}一味違う味で秋を感じて、ぜひ残さずに食べましょう。