

かなざわ 金沢カレー

10/8 (金) のきゅうしょく

チャンピオンカレー きゅうしょくふう 給食風

グリーンサラダ

いちごのアイス ぎゅうにゅう 牛乳



かなざわ どくちょう 金沢カレーの特徴

かなざわ 金沢カレーの きほん 基本は、

- ・ルウは、のうこう 濃厚でドロツと！
- ・ルウの上にはカツがのり、その上にはソースが。
- ・ステンレス製の舟型のお皿を使用。
- ・先割れスプーンまたはフォークで食べます。
- ・キャベツのせん切りが付け合わせに
- ・カレーのルウは全体にかけ、ごはんを覆いつくす



普段食べる学校の給食には、野菜がゴロゴロ入っていますが、今日のカレーには、目には見えませんが野菜のうまみがしっかりと溶け込んでいます。

今日のカレーは、かなざわ 金沢カレーの元祖である「チャンピオンカレー」さんから、提供していただきました。

かなざわ 金沢カレーの特徴ともいえるドロツとしたルウにカツをのせて食べてください。いつもの給食とは違ったカレーの味をお楽しみください。

