

じばさんびん
地場産品を
しよきゅうしよく
使用した給食

リーキカレーを作りました!



「リーキ」を、
一本一本丁寧に
洗います。
(野菜は水で3回洗います)

生産者の方から「リーキ」を頂きました!



作業開始です。



リーキ・人参・じゃがいもを、それぞれ丁寧に皮をむき、1つ1つ手で切ります。



豚肉は赤ワインに漬けておきます。



材料を炒め始めます。



米(ななつぼし)に麦を入れた
ごはんが炊き上がりました。



コトコトゆっくり煮込みました。



給食時間です。
リーキカレーのでき上がり!!