

【あさひ小学校 2年 田口 智輝さん考案】



さといものわふうカレー



＜メニューのポイント＞
(田口さんより)

カレーにさといもを入れると、おいしい
と思いました。
さといもに合いそうな、ねぎとだいこん
を入れて、わふうのかれーにしました。

【材料 4人分】

さといも	4個
ねぎ	1本
だいこん	1/4本
にんじん	1本
豚こま肉	200g
油	大さじ1
水	850ml
カレールー	適量(4人分)
めんつゆ	大さじ4

【作り方】

- ① さといもは、皮をむき、一口大にきる。
ねぎは、斜め薄切りにする。だいこん
とにんじんは、皮をむき、一口大に切
る。
- ② 鍋に油を熱し、豚肉を炒める。色が変
わってきたら、野菜を入れて炒める。
- ③ 水を入れて、煮こむ。
- ④ カレールーとめんつゆを入れて、さら
に煮込む。
- ⑤ お皿にごはんとカレーをよそって
できあがり。

～食べた小・中学生からの感想～

・さといもとカレーがぴったり
で、とてもおいしかったです。
・さといもがたくさん入ってい
て、みんなで大喜びしました。



提供した給食
＜小学校 1月29日、
中学校 1月30日＞

阿見町立学校給食センター

