

○令和5年4月20日は「給食センターオリジナルカレー」でした。

メニューは

ごはん、牛乳、ポークカレー、ツナとスパゲッティのサラダ、カラマンダリンです。

山ノ内町の「給食センターオリジナルカレー」は、小麦粉をバターで炒めて作る手作りカレールウが味の決め手です。調理員さんたちの愛情がたっぷり詰まった具たくさんのやさしい味のカレーです。卒業生もこのカレーが大好きで、「もう一度食べたい」と言っていると学校からの連絡ノートに書いてありました。そして果物は、「カラマンダリン」というみかんです。名前を聞くと、外国産のようですが、愛媛県でとれました。温州みかんにキングマンダリンというみかんを交配させて作られたそうです。とても甘くてジューシーでした。この頃はみかんの種類も増え、はじめて聞く名前のもものもありますね。みかんの様に外の皮をむいて、そのまま食べられます。

