



カレーができるまで



輪之内町の子どもたちが大好きな給食のカレーができるまでを紹介します

①こめ油と小麦粉を30分炒めます



②カレー粉、カレーアロマ（辛くないカレー粉）を①のルウに入れます



給食センターでは、小麦粉と米油をじっくり30分以上炒めた手作りルウでカレーを作ります



③3つの水そうで野菜をていねいに洗います



輪之内町のカレーは、玉ねぎ240個、じゃがいも190個、にんじん90本使います



④野菜を食べやすい大きさに切ります



⑤にんにく、しょうが、肉を炒めます



大きな釜2つを使って、820人分のカレーを作ります

⑥たっぷりの玉ねぎを加え、よく炒めてから、にんじん、じゃがいもを加え、さらに炒めます



⑦水、※調味料などを加えて、じっくり煮込みます



※調味料
すりおろしりんご
洋風スープの素
トマトピューレ
トマトケチャップ
ウスターソース
塩、こしょう



調味料は、決められた分量通り計量しておきます

⑧カレーフレーク、手作りルウも加えます



⑨時間ギリギリまで煮込みます



給食のカレー
チキンカレー
ポークカレー
ビーフカレー
夏野菜カレー
キーマカレー
など



⑩学年、人数に合った分量で食缶に入れていきます