



給食時間中の指導資料

香肌小学校

10月のちゃちゃもランチ「あきあじカレー」

今日は、あきが旬の地場産物である「はたけしめじ」と「さつまいも」をつかったカレーです。はたけしめじ  は赤桶の菌床センターで育てられていて、1年中とれますが、自然の山では「あき」に一番よく育ちます。さつまいも  は下滝野でとれたもので、「鳴門金時」という種類です。生産者の方に「とても甘いのがとくちょうだよ！」と教えてもらいました。あきのうまみたっぴりのカレーをあじわいましょう！