

あんぜん おい かつしか きゅうしょく
安全で美味しい葛飾の給食

ちょうり ていきょう
カレーライスの調理・提供まで

～カレールウやスープも給食室で作っています～



けんしゅう
①検収

とうじつ あさ しょくざい とど ただ じゅうりょう
当日の朝に食材が届きます。正しい重量で
とど しょくざい いた いへん
届いているか、食材に傷みや異変はないか、
しんせん かくにん
新鮮なものか確認します。

せんじょう さいだん
②洗浄・裁断

しょくざい かいていねい せんじょう き はじ
食材は3回丁寧に洗浄してから切り始めます。
ひとつひとつ手で切っていきます。



③スープをとる

とり やさい にこ つく
鶏ガラや野菜くずを煮込み、スープを作ります。
とちゅう て とのぞ
途中でアクが出てくるので、取り除きます。





④具材を炒める

大きな回転釜で食材を炒めていきます。

たまねぎをあめ色になるまで炒めることで、カレーの味をふかめます。



⑤カレールウを作る

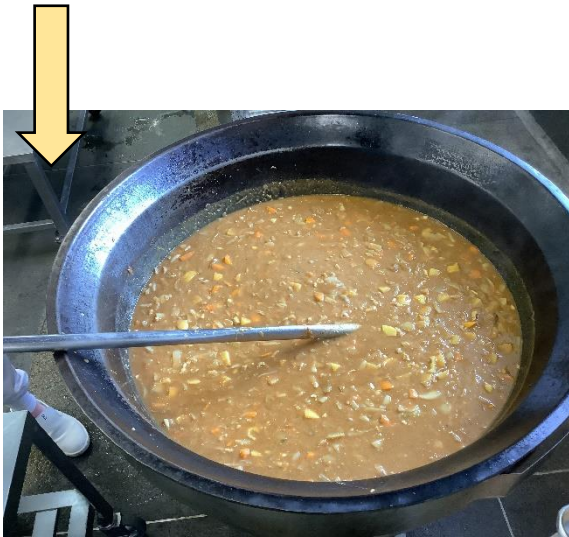
油・バター・小麦粉を炒めます。色が変わり始めたら、カレー粉を入れていきます。



⑥具材を煮込む

炒めた野菜にスープを入れて、コトコト煮ていきます。





⑦仕上げ

カレールウを入れて、味を調べてできあがり!



ほんじつ きゅうしよく
～本日の給食～

カレーライス、牛乳、
こまつなサラダ、オレンジゼリー



いただきます!

カレーライスのレシピ

(印刷したものを貼り付け)

カレーを
ちょうり ようす
調理している様子



ゼリーを
ちょうり ようす
調理している様子



オレンジゼリーのレシピ

(印刷したものを貼り付け)