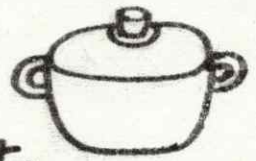


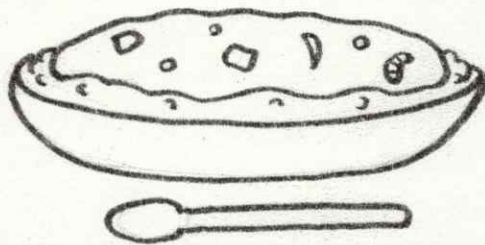
# ランチメール<sup>2/14</sup>

カレーピラフのクリームソースかけには  
たくさんの食材しょくざいと調理員ちようりいんさんたちの  
手間てまがかかっています。



バターとカレー粉を入れて炊いた  
ごはんにかけるクリームソースは、ルウから  
手作りてづくです。小麦粉こむぎことバターをこがさない  
ように炒いためます。具ぐのえび・とりにく・  
大豆だいず・たまねぎ・マッシュルーム・グリーンピースを  
ゆでたり切きったりして、具ぐたくさん  
ソースができあがります。

毎日、給食まいにち きゅうしょくを作つくってくれる調理員ちようりいんさんに



感謝かんしゃして、たくさん  
食たべてください!