



ぎゅうにゅう
牛乳

ヒレカツを
のせましょう。

飯椀

りんご(サンふじ)

ドレッシングを
まぜましょう。

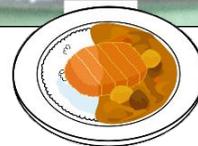
深皿

カツカレーライス

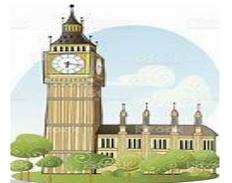
副菜皿

レモンソースサラダ

海外でも人気の“日本食”「カツカレー」



「とんかつ」と「カレー」の両方とも、日本を訪れる外国人に人気の日本食です。近年では、海外のあちこちで“カツカレーフーム”が起きているそうです。例えばロンドンでは、1990～2000年代に寿司や^{かいせき}懐石、2012年には本格拉ーメンが流行しましたが、現在はカツカレー文化が根付いています。2020年時点で、ロンドン市内では1日に1万食のカツカレーが売られているそうです。



給食室の様子

今日も真心を込め、ルーから手作りです。いつものように、30キロの玉ねぎを40分以上かけてじっくり炒めてくださいました。



特別栽培のサンふじです。果物は必ず、3層シンクで1個ずつ4回流水洗いしています。



豚ヒレ肉を使ってカツを作りました。カレーと合わせて食べ、パワーをつけてください☆

