

飯椀

ヒレカツを
のせましょう。

あまくさ
天草オレンジ

ぎゅうにゅう
牛乳

ドレッシングを
まぜましょう。

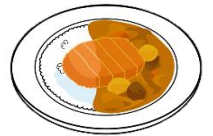
副菜皿

深皿

ごまドレッシングサラダ

カツカレーライス

“ヒレカツ”の「カツカレー」でパワーアップ!



今日のカツは、**豚のヒレ肉**を使った「ヒレカツ」です。とんかつのメニューにはロースカツとヒレカツありますが、その違いを知っていますか？

ヒレ肉は豚の体の中心近くにある部位で、**筋肉量が多く赤身肉**なので、**脂が少なくな**っています。

また、ヒレカツは脂身が少ない分あっさり仕上がりと仕上がりが、**肉質はロースカツより柔らかい**とされています。**豚一頭につき、わずか1kgしかとれない希少部位**であり、とんかつやソテー、今日のようなカツカレーによく合う肉です。

給食室の様子



じっくり炒めたあめ色玉ねぎと、手作りのルーでカレーを仕上げました。カツと一緒に食べ、力をつけてください☆

