

給食センターからこんにちは

6月の小学校の献立より…

毎月19日は、  
「食育の日」



## ☆平成28年6月20日(月)の給食紹介

**小学校** エネルギー:684kcal たんぱく質:27.6g 脂質:20.4g 塩分:2.6g

- ☆主食：ご飯
- ☆主菜：チーズオムレツ
- ☆副菜：枝豆サラダ
- ☆汁物：インド煮
- ☆飲み物：牛乳

全国おいしいもの巡り～栃木県～  
～栃木県のおいしいもの紹介～

☆インド煮☆

給食から生まれた昭和の香り、懐かしい味  
鹿沼市のソウルフード??

### インド煮について

インド煮は栃木県鹿沼市の学校給食共同調理場の栄養士が、子供たちの嗜好と栄養バランスを考えて考案した料理で、40年以上、鹿沼市の給食の定番メニューとして親しまれてきました。

地場野菜やこんにゃく、豚肉、さつま揚げ、うずら卵などの食材をカレー風味の煮物に仕立てた肉じゃがに似た具だくさんの料理です。



味付けには、子どもたちの好きな調味料「カレー粉」、  
「トマトケチャップ」を使っています。  
鹿沼市で誕生したメニューですが、栃木県内でのメニュー  
交換会や栄養士の全国大会などで好評だったことで、他県  
の給食にお登場するようになりました。