

地場産カレーができるまで

地元でとれた、米、人参、じゃが芋、玉ねぎを使った「地場産カレー」を紹介します。



地元でとれた、人参、じゃが芋、玉ねぎが納品されました。



皮をむきます。



食べやすい大きさに切ります。





大きな釜を使って作っていきます。
材料を炒めてカレーを作ります。



1つの釜で350人分作れます。



炊飯器1釜で7kgのお米が炊けます。
四街道産コシヒカリを炊き上げます。



ご飯が炊き上がりました。



地場産カレーの出来上がりです。

四街道市の学校給食では、年間を通して様々な地場産物を取り入れた給食を提供しています。生産者の方々は、市内の子どもたちに安全でおいしい地元の食材を食べてもらおうと、新鮮な野菜、果物を作ってくれています。また、給食で使用している米は、四街道産のコシヒカリです。そんな、おいしい地元の食材を味わってもらいたいとの願いから生まれたのが、主に四街道市産の野菜を使ったカレー「地場産カレー」です。