

ポークカレー

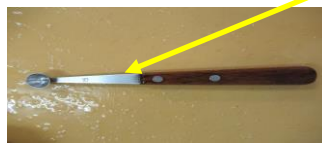
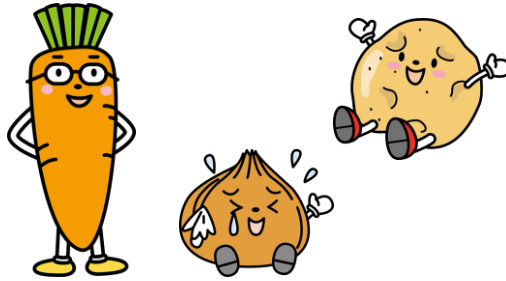


10月20日（火）岩出山給食センターで大人気の「ポークカレー」を作りました。大崎市産の「豚肉」と「じゃがいも」「にんじん」「たまねぎ」を入った、とてもおいしいカレーです。

【 作り方 】



①「じゃがいも」「にんじん」「たまねぎ」を洗います。



↑じゃがいも専用器具



②「じゃがいも」は、くぼんだ部分を専用の器具で取り除きます。



③「にんじん」は厚めのいちよう切り、「たまねぎ」「じゃがいも」は大きめの角切りにする。



④カレールウをミキサーで十分に混ぜ合わせる。



⑤油を熱した釜に「豚肉」「たまねぎ」「にんじん」「じゃがいも」の順番に炒め、お湯を加えて煮ます。



⑥材料が煮えたら、3種類のルウなど調味料を加えます。



⑦最後に温度を確認してでき上り！