

なせ菜ちゃんカレー

「なせ菜ちゃんカレー」は、戸塚区内の小中ネットワーク校、川上北小学校と名瀬小学校の2校で年に1回、同日実施しています。

「地産地消」とは、地域で生産されたものを地域で消費しようという考え方です。新鮮で安全な旬の味覚を味わえることだけでなく、生産者との連携も深まり、地域の活性化につながるとともに、移動距離の短縮等など、環境にもやさしい取組につながります。

川上北小と名瀬小は、名瀬町にある門倉農園さんから1年を通して区内産のじゃがいもやさつまいも・さといも・大根・長ねぎ、果物に至っては、ブルーベリーやみかんなど地場産物を使用しています。



門倉農園の門倉麻紀子さん



なせ菜ちゃんカレーの主な材料は、豚肉・さといも・だいこん・たまねぎ・にんじん・なす・ごぼう・しょうが・にんにくです。

この中のさといもとだいこんが門倉さんの野菜で、この日のために育てていただきました。



給食室でなせ菜ちゃんカレーを作っている様子

野菜がたくさん入ったなせ菜ちゃんカレー。
かつおだしやカレールーはいつもの通り、
給食室で手作りします。

さといものとりみとかつおだしの効いた和
風のカレーです。



当日の献立

はいがごはん なせ菜ちゃんカレー
ごま酢あえ プルーンはっこう乳



ばくばくだより		
EF期	2月19日 (水)	

きょうの献立	
主食	はいがごはん
主菜	なせ菜ちゃんカレー
副菜	ごま酢あえ
乳製品	プルーンはっこう乳

なせ菜ちゃんカレー

きょうのカレーは名瀬小学校と川上北小学校のオリジナル「なせ菜ちゃんカレー」です。

名瀬の町の門倉さんがカレーに使う「さといも」と「大根」を育てて、届けてくれました。

いつもの「ポークカレー」には入らない なすやごぼうも入った、出汁のきいた和風カレーです。

味わっておいしくいただきます。

なせ菜ちゃん
あゆむくん



子どもたちから毎年好評で、6年生は6年間で食べる最後の「なせ菜ちゃんカレー」となりました。

残りもほとんどなく、子どもたちからは「また食べたい!」という声が多く届きました。