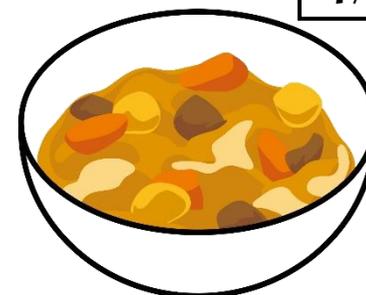


きゅうしょく だいにん き どうじょう
給食で大人気のカレーがリニューアルして登場です!!

1/10



こめこ 「米粉ルウのカレー」

いま たかいし し あぶら こむぎこ こ つく
今まで高石市では、バター、サラダ油、小麦粉、カレー粉でルウを作ってきました。

こめこ
今回は小麦粉ではなく、「米粉」でできたカレールウを使ったカレーです。

こむぎこ つか こむぎ ぎゅうにゅう ひと た
小麦粉、バターを使っていないので、小麦・牛乳アレルギーの人でも食べられます。

しょう おおさか こまつな つか
小おかずのナムルには大阪でとれた小松菜が使われています。

おおさかさん こまつな
ごはん、大阪産小松菜のナムルとともにおいしくいただきます!

