

ドキュメント

台中Ver.

白樺派のカレーが

できるまで

6月15日の千葉県民の日に合わせて、今週は千葉県の豊かな恵みに感謝しつつ、千葉県の特産品や主な産業について紹介をしています。

6月14日は千葉県民の日直前。我孫子市の「白樺派のカレー」を紹介しました。C&Bのカレー粉やみそ、我孫子の野菜も使って作りました。

当日は白樺派のカレー普及会の副会長 吉澤淳一さんにも実際に「台中バージョン 白樺派のカレー」を召し上がっていただきました。





スープは朝一番の仕事。  
鶏がら、豚がらをつかってとります。  
当日使用する野菜くずなども  
入れて作ります。



肉は赤ワインを  
使って、炒めて  
おきます。

玉ねぎはあめ  
色になるまで  
じっくりいため  
ていきます。  
(まだまだこれ  
からです。→)





## ルウを入れていきます。

今日のレシピでは、油をあまり使わないローカロリー仕立てのカレーなので、ルウは小麦粉を焼いたもの（煎り粉）をつけています。





## 出来上がり。

今日は全校分で90kgのカレーができました。  
みんなでおいしく楽しくいただきました。

