

5月1日(水)の給食



772

kcal



献立

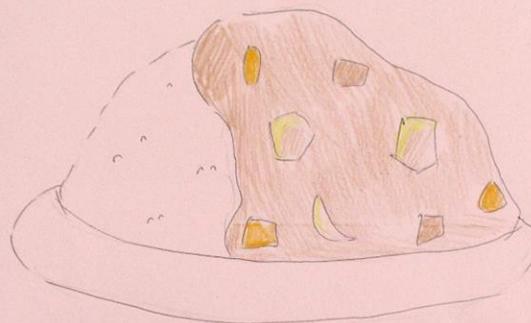
献立	材料
カレー	米 鶏もも肉 玉ねぎ にんじん じゃがいも にんにく・しょうが カレールウ 塩・こしょう ウスターソース コンソメスープ 福神漬け
ごぼうサラダ	ごぼう きゅうり 赤パプリカ 枝豆 マヨネーズ 塩・こしょう
おかか和え	えのき 青梗菜 もやし かつお節 薄口しょうゆ 砂糖
フルーツ ポンチ	パイナップル 黄桃 ナタデココ



カレーについて

カレーはどこで生まれたのか

カレーは18世紀、インドからイギリスに伝わりました。
日本人がカレーに初めて出会ったのは幕末のころ(1853年)
19世紀、イギリスで初めてカレー粉が作られました。



カレーは身体に良いのか

薬として扱われてきたスパイスが
大量に入っているカレーは、食欲
低下や肝機能低下を防いだり、
自律神経の働きを高めたりする
など、様々な健康効果が期待
できます。

カレーは何日持つのか

夏場や梅雨時期に作った
カレーはその日のうちに
食べ切るようにしましょう
温度の低い冬場に作
ったカレーは常温保存でも
一日ほど日持ちします
「冷蔵保存」の場合は、
2〜3日ほど日持ちします