

# 8月24日(月)の給食



1017 kcal



献立	材料
カレー ピラフ	米 鶏もも細切れ 玉ねぎ にんじん ピーマン カレー粉 塩 こしょう ケチャップ コンソメスープ
ジャーマン ポテト	ポテト ウインナー オリーブオイル 塩・粒こしょう パセリ
ツナサラダ	きゅうり もやし ツナ マヨネーズ 塩・こしょう
たまご スープ	卵 キャベツ コンソメスープ 塩・粒こしょう
ヨーグルト 和え	みかん 黄桃 ヨーグルト



## カレーについて

インド料理を元にイギリスで生れ、日本では明治時代にイギリスから伝わり、日本で独自に変化した料理である。

そしてスパイスの代表的なものには  
 アサフェティダ・アジョワン・アニス  
 オールスパイス・オニオン・オレガノ  
 カホクザンショウ・カルダモン・カレーリーフ  
 キャラウェイ・クミン・グリーンペッパー  
 クラーク・ユシヨウ(ペッパー・ナリ・シロ・サエダ・シメ)  
 ブコ・カリアンダー・サフラン・サンショウ  
 シソ・シナモン・ショウガ・スターアニス  
 セージ・セロリ・クイナ・ターメリック  
 タデ・タラゴン・ヤービル・陳皮  
 テイル・唐辛子・ナツメグ ニンニク  
 ユズミカン・ハッカ・パセリ・バニラ  
 ハラペニョ・ニラ・ネギ・パプリカ  
 ビハツ・フェヌグリーク・フェンネル  
 ブラックダン・ホースラディッシュ シント  
 ホビー・シード・ムーシヨウ、マスタード  
 ショウガ ラッキョウ ラディッシュ、ローズマリー  
 ローリエ、ワサビなどがあふらしい(Wiki)



本日より、2学期の集団給食開始です！