

8月24日(月)の給食



1017 kcal



献立

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
 キヤラハエイ・クミン・グリーンペッパー
 クラウブ・ユシヨウ(ペッパー・ナリ・シム、サエダ・シム)
 ブコ・カリアンダー・サフラン・サンショウ
 シン・シナモン・ショウガ・スターアニス
 セージ・セロリ・クイム・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
 ユブシカン・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
 ブラックゲン・ホースラディッシュ シント
 ホビー・シード・ムーシヨラム・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！