

6月15日(火)の給食



964 kcal

献立



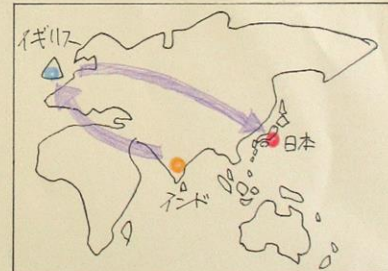
献立	材料
カレー	米 豚もも肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん 油 にんにく コンソメスープ カレールウ ウスターソース ケチャップ
ピリ辛ナムル	白菜 もやし 鶏ガラスープの素 薄口醤油 豆板醤 ごま油 ごま
パスタサラダ	ハーフスパゲティ きゅうり キャベツ 水菜 和風ドレッシング
マンゴーゼリー	マンゴージュース アガー 砂糖 水



カレーについて



カレーは18世紀
インドからイギリス
に伝わり、日本には
明治時代に伝わり
ました。



インドでは「カレー」という名前はあまり使わず、「コルマ」や「ダール」などと呼ばれる煮込み料理があります。日本のカレーの特徴はうま味のつまったルーを使い、様々な食材を入れています。一番の違いは、使用しているスパイスの量です。みんなさんもうるんなカレーを食べてみてください。