

五中三二給食通信



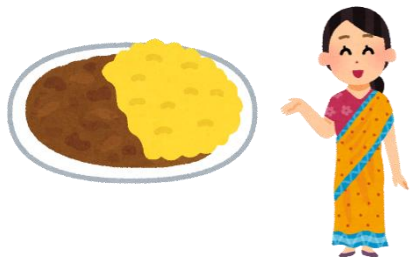
参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 4日 N0.65

今日から2学期の給食が始まりました。みなさんは今年の夏休み、どう過ごしましたか？

2学期最初の給食は「大豆入りドライカレー」です。ドライカレーは普通のカレーライスと比べて、汁^{しるけ}気が少ないのが特徴です。ドライカレーは日本人のCookさんが考えた料理です。明治時代に日本郵船^{にっぽんゆうせん}という海運会社がありました。そのヨーロッパへ向かう^{みしまる}「三島丸」という船で働いていた日本人の料理人が作ったそうです。

そして、ドライカレーには2種類あります。1つめはひき肉を炒めて調味料と一緒に煮つめたものです。2つめはカレーピラフのようにごはん^{ごは}んに味がついているものがあるそうです。この2種類のドライカレーを1つめはウェットタイプ、2つめはピラフタイプと呼ばれているそうです。



ドライは乾燥したという意味があります。食べたかんそう（感想）教えてね♪

今日から2学期給食開始です！！
カレーに^{かれい}（華麗に）スタートさせよう

《今日の献立》

大豆入りドライカレー

ころころサラダ

くだもの（冷凍みかん）

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚ひき肉 大豆	米 油 小麦粉 じゃがいも 白いりごま 白すりごま 砂糖	にんにく しょうが にんじん セロリー マッシュルーム きゅうり 冷凍みかん