

五中三二給食通信

令和 5年 12月 18日 NO.136



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「小松菜の和風キーマカレー」です。今回は「キーマカレー」についてです。

キーマカレーはインド料理のひとつで「キーマ」はヒンディー語（インドで話されている言語）で「細かいもの」という意味があります。ひき肉といった細かい具材が入っている料理であるため「キーマカレー」と呼ばれるようになりました。

今日の給食では今が旬の小松菜とみそを入れて和風の味付けにしました。ぜひ味わって食べてください♪

キーマカレーを食べるときーまぐれ
（気まぐれ）に
カレー（華麗）な舞を
おどりたくなっちゃうね!(^_^)!
今日の給食もきーまってるね
（決まってるね）



《今日の献立》

小松菜の和風キーマカレー
ひじきとしらすのサラダ
グレープゼリー
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 みそ 干ひじき しらす干し 寒天	米 押麦 油 三温糖 ごま油 砂糖	小松菜 にんじん にんにく しょうが 玉葱 トマト缶 キャベツ きゅうり ホールコーン グレープジュース アロエ