

# 五中三二給食通信

令和6年 4月 15日 NO.4



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「ポークカレーライス」です。今回は「カレーライス」についてのお話です。

カレーはインドで生まれた料理で、複数のスパイスや野菜、肉といった様々な食材が入った料理です。インド発祥の料理ですが、日本に伝わったのはイギリス風にアレンジしたものが広まり、現在は国民食と呼ばれるほど人気があります。

学校給食でも人気メニューの1つです。1年生は中学校ではじめてのカレーライスですね。五中のカレーライスはカレー粉のほかにいくつかのスパイスを入れて作ります。ぜひ味わって食べてください。

## 《今日の献立》

ポークカレーライス

コーンと野菜のサラダ

くだもの(セミノール)

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  
豚肉

米 ジャガイモ  
油 小麦粉  
バター  
はちみつ  
砂糖

にんにく しょうが  
にんじん 玉葱  
ホールコーン  
キャベツ  
きゅうり  
レモン  
セミノール

五中のカレーライスは  
かれー(辛い)かな? (;▽;)

