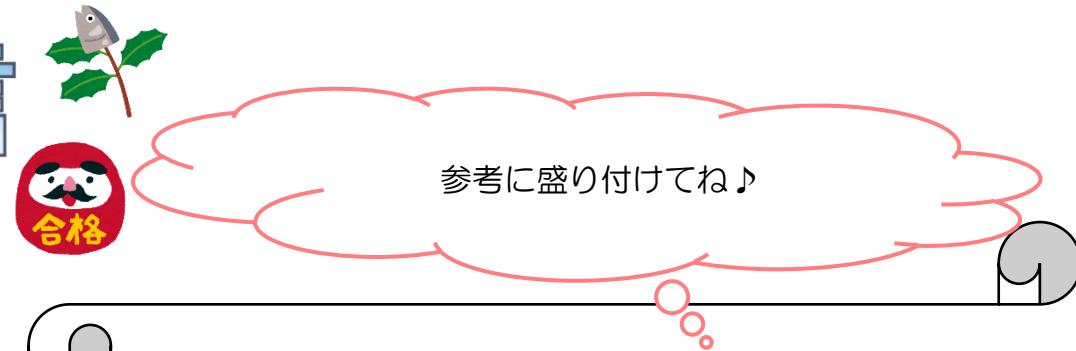




# 五中ミニ給食通信

令和 7年 2月 5日 NO.162



今日の給食は「カレーピラフ」です。今回はカレーピラフに使われているカレー粉についてです。

カレー粉はカレーライスやカレー味に味付けするのに欠かせないスパイスです。カレーの色を付けるターメリックや香りを付けるクミンなど数十種類のスパイスが配合されています。カレー粉の発祥は実はインドではなくイギリスでそこから世界各地に広まりました。インドがカレー粉を使わるのは各家庭でスパイスを調合し、カレー粉を手作りするため調合済みのカレー粉は使わないそうです。

今日の給食ではカレー粉を使いカレー味のピラフにしました。カレー味は食が進む味付けですね。しっかり食べましょう！

さつまいものデザートはリクエスト給食でも人気でした！

たくさん持ってけ～ぎ  
今日もおつかれ～



## 《今日の献立》

カレーピラフ

白菜スープ

さつまいものケーキ

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	米 油	にんにく 玉葱
豚ひき肉	さつまいも	にんじん
豚小間肉	小麦粉	エリンギ
豆乳	バター	グリンピース
	砂糖	セロリー
	粉砂糖	白菜
		しょうが