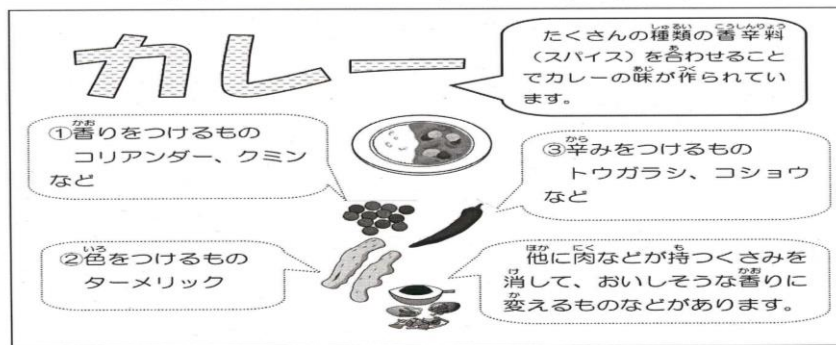


## 1月29日(水)



きょうのこんだて

ぶたにくときんときまめのカレーライス  
ぎゅうにゅう  
ごぼうサラダ  
プチトマト

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん、じゃがいも、あぶら、 マヨネーズ
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぶたにく、 きんときまめ
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん、にんにく、 ごぼう、コーン、プチトマト

クイズ15 カレーの色を決めるターメリックのことを日本語では  
なんというでしょうか。

① しょうが ② にんにく ③ うこん

## 一口メモ

○今日は「ぶた肉ときんとき豆のカレーライス」です。

給食のカレーは、カレールウの素で味つけをしています。

カレールウの原材料には、カレー粉やカレーパウダーなどが使われています。

カレー粉やカレーパウダーは、インドで作られたもので、

たくさんの種類の香辛料を合わせたものです。

タミール語の「カリ」からカレーと名前がついたとされています。

カリは、ソースや汁という意味があるそうです。

カレー粉は20～30種類の香辛料を混ぜ合わせて作ります。

基本となる香辛料は、つぎのものです。



カレールウの素



とうがらし



黒こしょう



コリアンダー



クミン



オールスパイス



ターメリック



チョウジ



カルダモン



シナモン

ちんぴ  
陳皮

たまねぎ	北海道	にんじん	長崎県	にんにく	青森県
じゃがいも	北海道	ごぼう	青森県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③