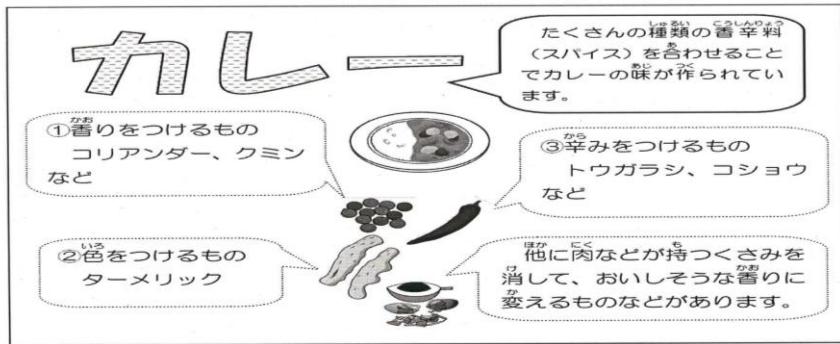


1月29日(水)



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
ブチトマト

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、ブチトマト

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

なんというのでしょうか。

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



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