

9月19日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	北海道
じゃがいも	北海道
しめじ	長野
もやし	栃木
きゅうり	千葉
キャベツ	長野
りんご	青森
なし	福島

今日の給食は大人気♥「ポークカレーライス」にコーンたっぷり♡「コールスローサラダ」と果汁たっぷり🍏「梨」です。
給食で『カレーライス』と言うと、昨日の揚げパンと同じくらいに今も昔も大人気のメニューですね。そんな日本の
カレーライスの歴史（はじまり）は今をさかのぼること約150年前の文明開化の頃（明治のはじまり）だそうです。
また、驚くことにインドには“カレー粉”というものはなく、イギリスがインドのスパイスを混ぜ合わせ作ったものが
“カレー粉”であり、明治のはじめにイギリスから日本にカレー粉が伝わり『カレーライス』が誕生したのだそうです。
ちなみに、皆さんもご存知の通りインドのカレーと日本のカレーは全く別物で、日本のカレー（ライス）は日本人が
日本人のために考えて作った日本生まれの洋食です。もちろん！今日のカレーも日本生まれの『カレーライス』ですよ。