

5月14日(木)

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	青森
にんにく	青森
しょうが	高知
セロリー	静岡
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
ほうれんそう	群馬
キャベツ	茨城
えのきたけ	長野
はくさい	茨城
ながねぎ	千葉
ホールコーン	北海道
グリーンピース	ニュージーランド

今日の給食は、暑い日にピッタリの「ドライカレー」と「コールスローサラダ」に「かきたまスープ」です。  
 “カレー粉”は、いろいろなスパイス（香辛料）が混ぜり合わさってカレーの味になります。例えばカレー粉の黄色い色は【ウコン】、辛さは【チリペッパー】、香りは【カルダモン】や【クミン】などがあります。  
 日本では風邪をひいたりするとお粥や温かいスープなどを食べますが、カレーの本場インドやネパールでは、体調不良になるとその症状に合ったスパイスを使ったカレーを食べるそうです。つまり“カレー粉”には、体の調子を整える働きがあるので、元気がない時や元気になりたい時は、ぜひ「カレー」を食べてみてください☆