

お皿の位置に注意しよう!

コーンサラダ

小玉すいか

牛乳

ナン

バターチキンカレー

食材名

産地名

とりにく

岩手

にんにく

青森

しょうが

高知

たまねぎ

兵庫

にんじん

埼玉

じゃがいも

千葉

きゅうり

千葉

こまつな

東京

キャベツ

茨城

もやし

栃木

小玉すいか

茨城

今日は“インド”の料理「バターチキンカレー」を給食風に食べやすくアレンジしてみました。

インドには色々な種類のカレー料理があり、その数は無限大とも言われています。『インドカレー』は、みなさんがよく食べているルー入りのとろみの強い『欧風カレー』とは違い、ルーを使わないサラッとしたものが多く、「バターチキンカレー」もスパイスの効いた、まろやかなスープ状のカレーとなっています。

今日は主食もインドのパン「ナン」にしてみましたので、本場インド流に「バターチキンカレー」をつけながら食べるのがおすすめです!! インドに行った気分です、楽しくたくさん食べてくださいね☆