

6月29日(金)

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
にんじん	千葉
たまねぎ	佐賀
じゃがいも	長崎
セロリー	長野
キャベツ	長野
もやし	栃木
マッシュルーム	千葉
りんご	青森
みかん	愛媛
レンズマメ	アメリカ
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「キーマカレー」にさっぱり☆「キャベツサラダ」と冷え冷え🍷「冷凍みかん」です。

「キーマカレー」はインド料理のひとつで、ひき肉を使ったカレーのことです。また、本場インドの「キーマカレー」は宗教上の理由で牛肉や豚肉が食べられない人がいるため、羊や山羊・鶏肉のひき肉を使うことが多いそうです。

給食の「キーマカレー」は栄養バランスのことを考え、ひき肉の他にも野菜や豆などを加えて作っています。

ちなみに、キーマカレーと同じくひき肉を使った『ドライカレー』は日本で生まれ発展した日本洋食だと言われています。

「キャベツサラダ」や「冷凍みかん」もビタミンや食物繊維などの栄養がたっぷりと入っているので、しっかりと食べて、来週からスタートする7月も暑さに負けず元気いっぱいにすごしましょう😊