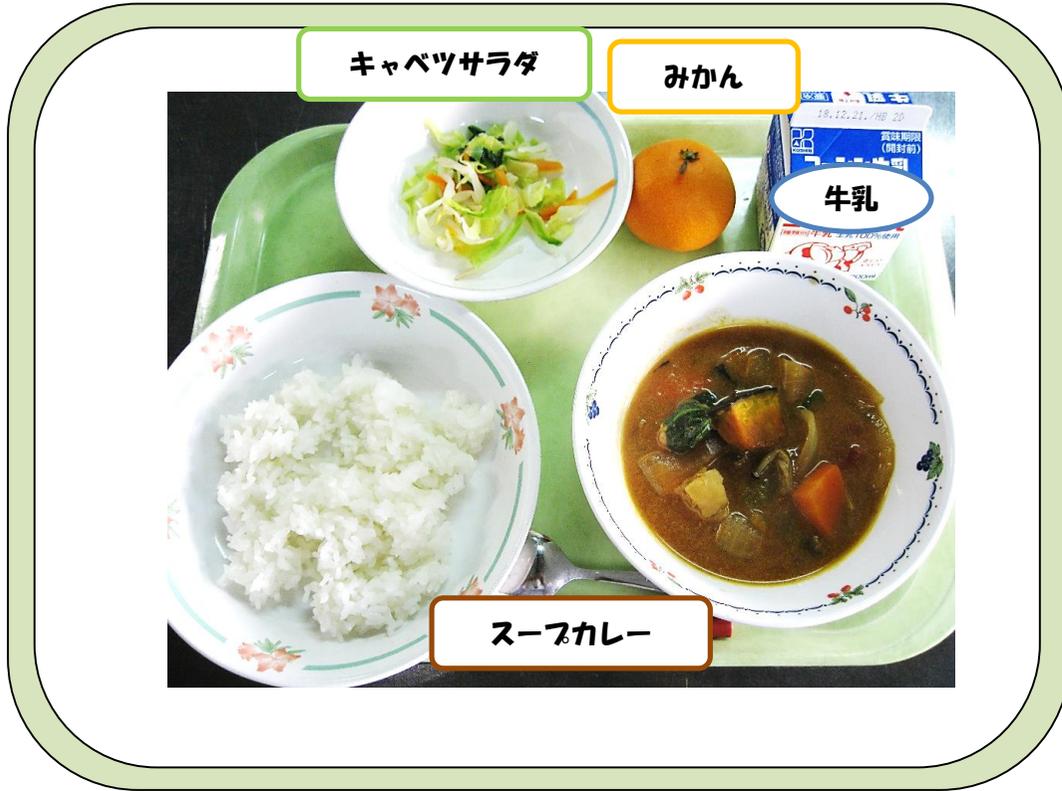


12月17日(月)

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
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
セロリー	千葉
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
かぼちゃ	メキシコ
じゃがいも	北海道
しめじ	長野
ほうれんそう	群馬
もやし	栃木
こまつな	東京
キャベツ	東京
りんご	長野
みかん	愛媛

今日の給食は北国“北海道”生まれの「スープカレー」にビタミンたっぷり「キャベツサラダ」と「みかん」です。

「スープカレー」は北海道の札幌で誕生した、**日本生まれのカレー料理**です。「スープカレー」誕生のヒントとなったのは中国や朝鮮の**薬膳スープ**であったり、南インドやスリランカ・タイなどで食べられている**汁気の多いカレー**だと言われています。

「スープカレー」の元祖は1971年に札幌のとある店を出されていた“**薬膳カレー**（カリィ）”だとされていて、その後、そのおいしさが評判となり、1990年代には「スープカレー」として全国へと広まって行ったそうです。

ちなみに「スープカレー」はその名前の通り、具が入ったスープ状のカレーのため、普通のカレーと違い、ごはんにかけて食べられないので、その食べ方はごはんをスプーンですくい一口ずつスープカレーに浸して食べたり、また、ごはんをスープカレーに入れて食べるのが基本となっているそうです。今日の給食も栄養満点なので、しっかりと残さず食べてくださいね◎