

～きゅうしょくしつだより～

はらぺこ

こんだて きゅうにゅう
 きょうの献立は「牛乳・ナン・キーマカレー・
 パセリポテト」です。

にく つか りょうり
 キーマカレーはひき肉を使ったインド料理の
 ひとつで、“キーマ”とはヒンドゥー語で“ひき
 にく いみ ぎ たま
 肉”を意味します。みじん切りにした玉ねぎ
 やさい いた こうしんりょう しお
 やにんじんなどの野菜を炒め、香辛料や塩、
 にこ つく
 トマトピューレなどを煮込んで作ります。イン
 しゅうきょう かんけい やぎにく といにく つか
 ドでは宗教の関係から山羊肉や鶏肉を使
 おお きゅうしょく ぶたにく つか
 うことが多いですが、給食では豚肉を使
 いました。