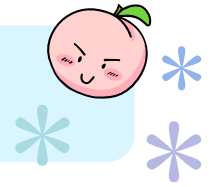


カレーシチューのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、カレーシチューのお話です。給食のメニューの中で好きなものランキングにいつも上位にあがっていますね。

みなさんは、カレーがどこの国で初めて作られたか知っていますか？カレーは、気温が40度から50度にもなるインドで生まれました。そんな暑い中でも食欲が増しておいしく食べられるカレーができました。カレー粉には、香りのもとのコリアンダーやクミン、辛さのもとのトウガラシやマスタード、色のもとのターメリックが入っています。このほかにも、にんにくやしょうが、シナモンなどたくさんのスパイスからできています。

今日の給食は、「えがおで給食の日」です。牛乳以外のごはん、カレーシチュー、コーンサラダ、福神漬は、「卵」、「乳」、「小麦」、「えび」、「かに」を使わずに作りました。カレーにとろみをつけるルウには、いつもは小麦とバターを使っていますが、今日はこれらを使わずに作られています。乳や小麦がアレルギーで食べられない人でも、食べられるように工夫してあります。

献立表には、「♪」マークをつけてアレルギーが少ないメニューであることをお知らせしています。

みんなでおいしくいただきましょう。