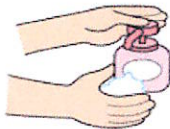


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



わん

フルーツ
ポンチ



大皿

ごはん
カレー
+
トンカツ

小皿

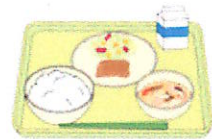
フレンチ
きゅうり



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆
食器の置き方はこのランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。

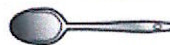
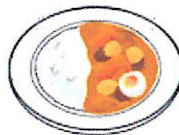


今日の献立

9月28日(水)

(主食)ごはん (主菜)カツカレー

(デザート)フルーツポンチ 牛乳



今日は、トンカツがのったスペシャルカレーです。給食委員会のメンバーが考えてくれました。

やわらかくておいしい「ヒレ」という部分のお肉を使って、トンカツを作りました。

カレーを作る時は、まず玉ねぎの半分をあめ色になるまでじっくり炒めて、甘みを出します。

そして肉、野菜を炒めてスープを加えたら、ルーなどを入れて長いあいだ煮込みます。

煮込んでいる間にも、ケチャップ、りんごソース、中濃ソース、ウスターソース、白花豆のペーストなどを加えて、深いコクを出します。

みなさんは、「カレー粉」がどんなものか知っていますか？

カレー粉は、10種類以上の粉のスパイスをまぜたものです。これはインドではなく、イギリスで

作られるようになりました。なぜかという、インドでは、そのおうちによって自由にスパイスを

組み合わせるからです。決まった組み合わせがないため、いろいろな味になるそうですよ。

カツカレーを食べて、元気いっぱいの1日をすごしましょう！！