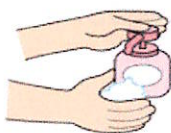


ランチタイムだより



【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。

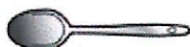


みかん



大皿

ごはん
ポークカレー
+
ふくじんづけ



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
11月9日(水)

(主食)ごはん (主菜)ポークカレー+福神づけ
(デザート) みかん 牛乳

今日は、豚肉が入ったカレーライスです。昔は「ライスカレー」と呼ばれていて、「カレーライス」はご飯とルーが別々に入れられたものの呼び名でした。

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。

900人分のカレーは、肉や野菜、さまざまな香辛料、かくし味が一緒になることで、うま味が出て、とても美味しくなるのです。

また「福神づけ」は、7種類の具材が入っていたことから、「七福神」の名前にちなんで名づけられました。カレーによく合うので、食べてみてくださいね！！

