

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

小皿

コールスローサラダ

大皿

ごはん
カレールウ
+
トンカツ

ジョア
ストロベリー



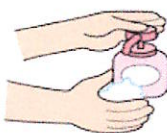
もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



☆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。



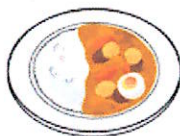
トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



今日の献立
3月1日(水)

(主食)ごはん (主菜)カツカレー

(副菜)コールスローサラダ ジョアストロベリー



今日は、2月に給食委員会のみんながアンケートをおこなった「カレー選手権」の日。

たくさんの票をとって、みごと第一位になった「カツカレー」です。

カツには、高級といわれる「ヒレ」を使っていますので、脂は少なめで、しっとりやわらか。

トンカツには「ロース」もよく使いますが、こちらは脂があつてジューシーなお肉です。

お肉には、いろんな部位(食べる部分)があり、料理によって使い分けます。

スーパーやお肉屋さんに行ったら、どんな名前の部位があるか、見てみましょう。

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、いろんな味になるそうですよ。

カツカレーを食べて、元気いっぱいの日をすごしましょう！！