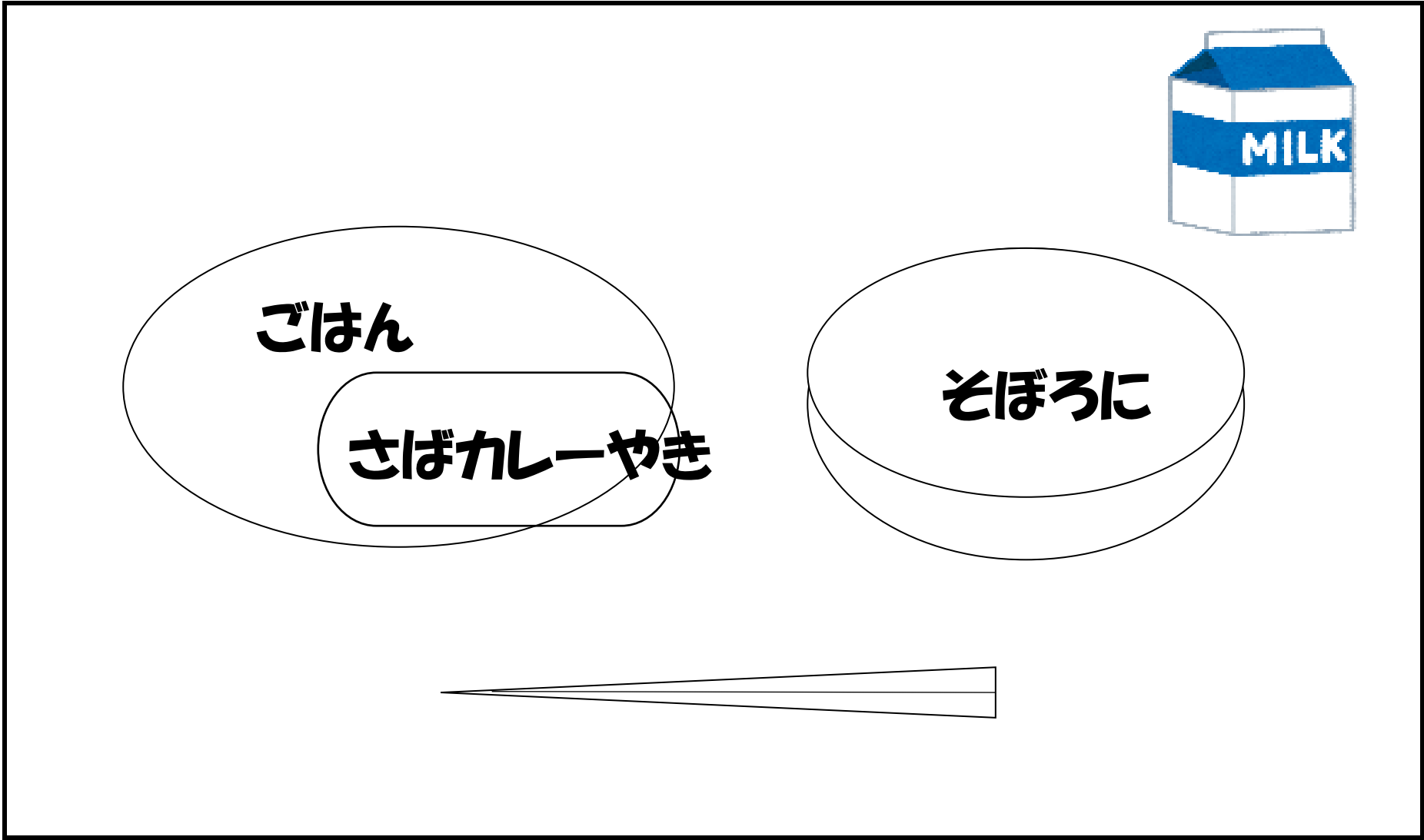


令和7年度

ランチタイムだよ



★ 9月18日(木) のもりつけ



★ 9月18日(木) の献立

ごはん
鯖のカレー焼き
じゃがいもと大豆のそばろ煮
牛乳



今日は「カレー粉」についてのお話です。
カレー粉は、色々な種類のスパイスが合わさった香辛料です。
食欲をそそる香りの コリアンダー や クミン、
舌を刺激する辛さをもつ トウガラシ や マスタード、
カレーの色のもととなるターメリックなど、
20種類ものスパイスが入っています。
今では日本は本場のインドについて、
世界で2番目にカレーを食べる国になりました。
今日の鯖のカレー焼きにもカレー粉がたっぷり使われています。