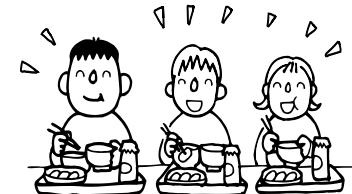


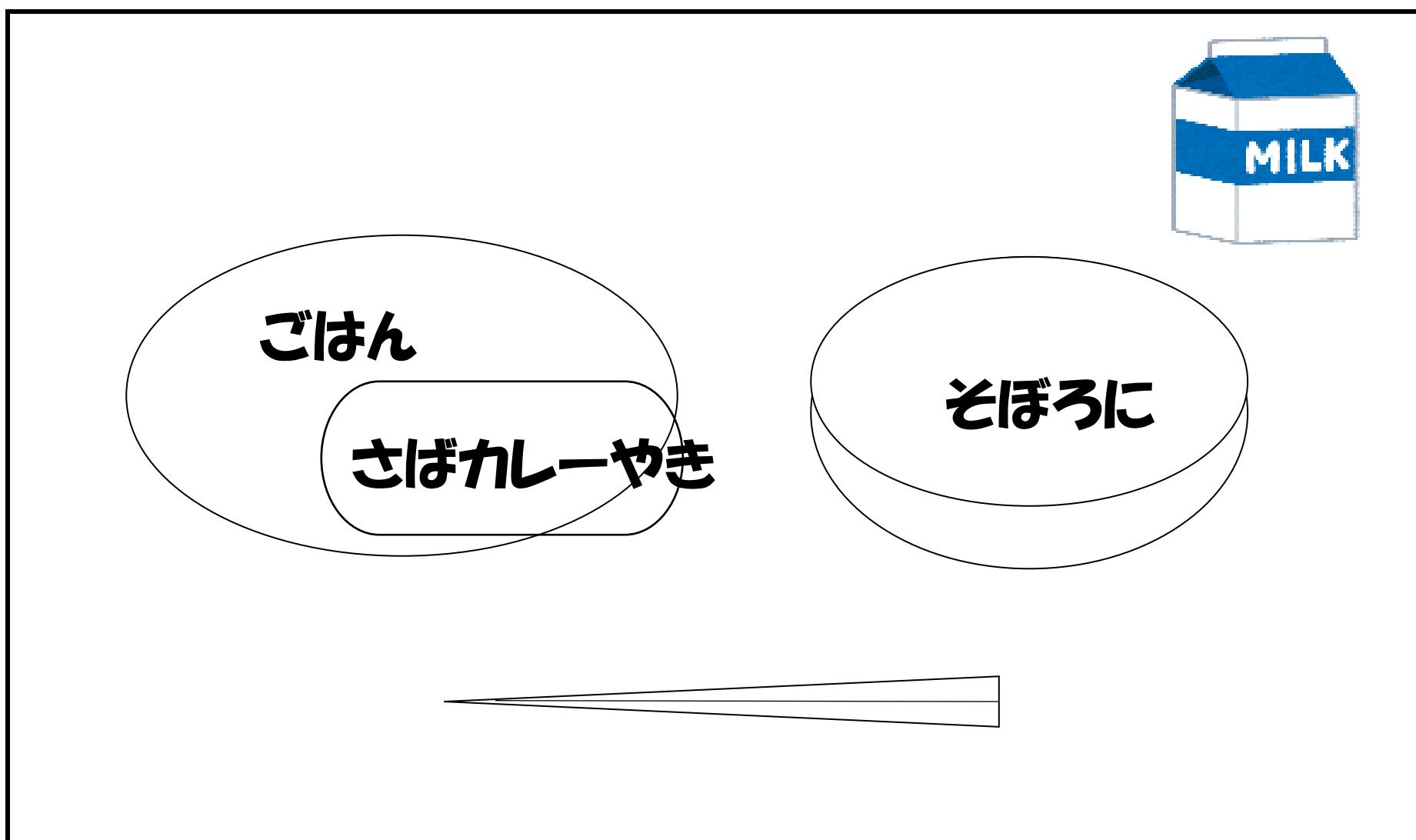
令和7年度

ランチタイムだよ!



つるさし しょまゆうしょくしつ
鶴指小給食室

★ 9月18日(木) のもりつけ



★ 9月18日(木) の献立

ごはん

さば
鰯のカレー焼き

じゃがいもと大豆のそぼろ煮

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、

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。

今日の鰯のカレー焼きにもカレー粉がたっぷり使われています。