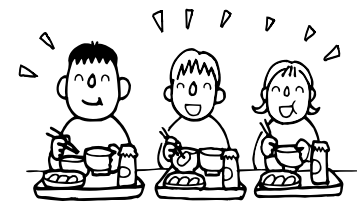


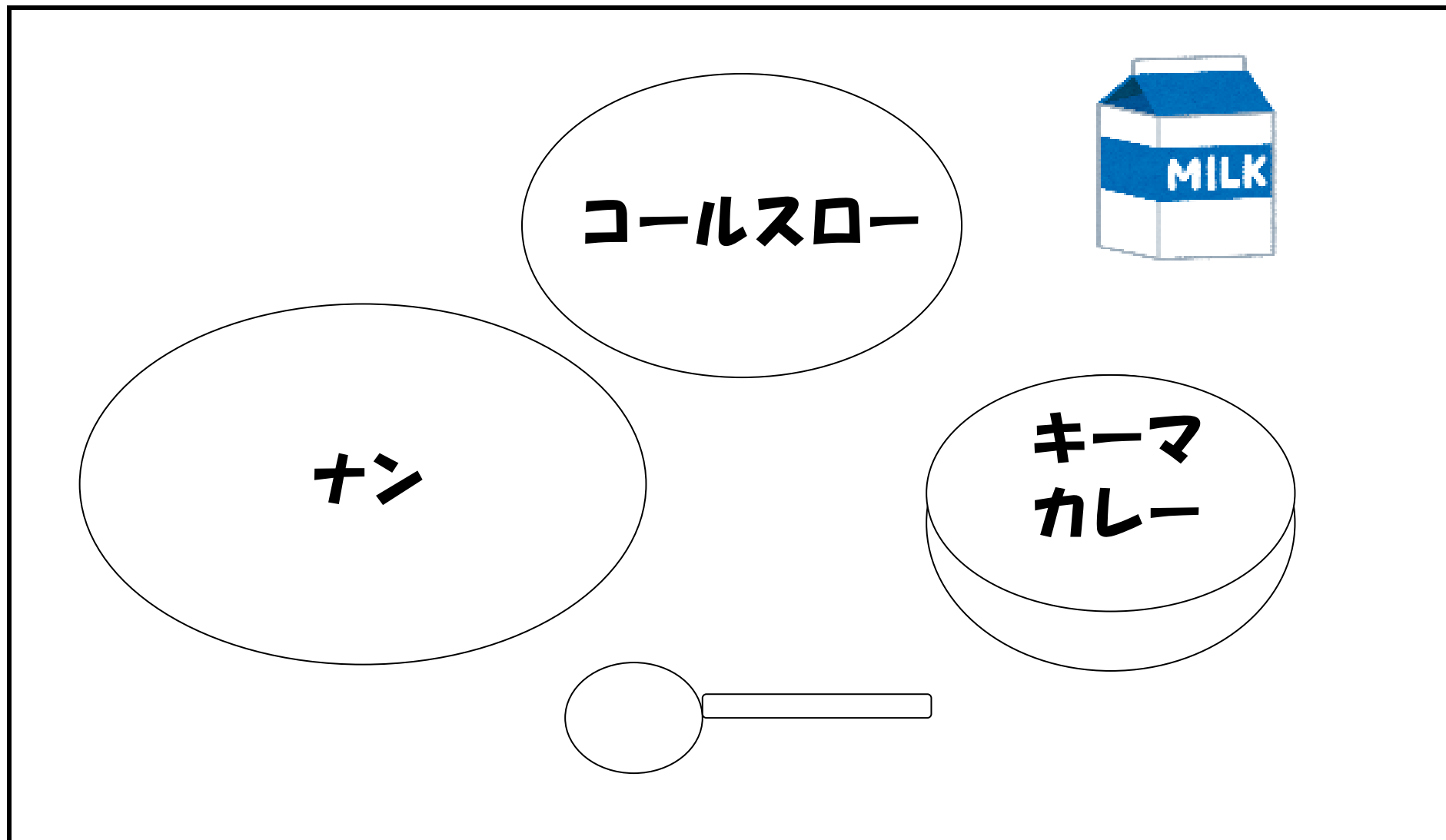
令和7年度

# ランチタイムだよ



つるさし しょうしゅうしょくしつ  
鶴指小給食室

★ 10月16日(木) のもりつけ



★ 10月16日(木) の<sup>こんだて</sup>献立

ナン  
キーマカレー  
コールドスローサラダ  
<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
牛乳



<sup>きょう</sup>今日は<sup>せかい</sup>世界の<sup>りょうり</sup>料理として、

インド料理の「ナン」と「キーマカレー」を<sup>しょうかい</sup>紹介します。

「キーマカレー」の「キーマ」とは、<sup>こまぎ</sup>細切れ肉や<sup>にく</sup>ひき肉を<sup>いみ</sup>意味しています。

日本ではミートソースのような<sup>ひ</sup>挽き肉を使った<sup>りょうり</sup>料理に<sup>に</sup>似てい

普段の給食で出ているカレーは<sup>はん</sup>ご飯と<sup>た</sup>食べていますが、

<sup>きょう</sup>今日はナンをつけて<sup>た</sup>食べてみてください。