

7月 1日（月）今日の盛り付け

大皿：大豆入りドライ
カレー

大碗：野菜スープ

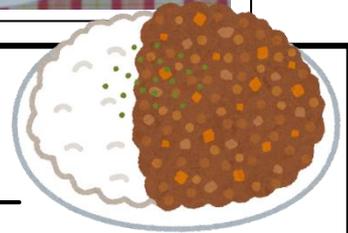
小碗：大根サラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

ドライカレーとキーマカレー



インド料理の一つ「キーマカレー」は、ひき肉を使ったカレーのことを指します。「キーマ」とは、インドの公用語であるヒンディー語で「ひき肉」のことを意味し、調理法にかかわらずひき肉で作るカレーはすべてキーマカレーと呼ばれます。

「ドライカレー」は、日本でオリジナルの進化をとげた日本生まれのカレー料理です。「ドライ」という名前の通り汁気のないカレーのことを指し、水分を全く入れないか少量加えて調理するのが一般的です。カレー風味のチャーハンやピラフもドライカレーに含まれます。

キーマカレーに使用する食材はひき肉、玉ねぎ、にんにくなどを基本とし、トマトやじゃがいも、ナス、ひよこ豆などと組み合わせるものが多く見られます。ご飯だけでなく、インドではチャパティと呼ばれる薄焼きのパンと一緒に食べられています。一方のドライカレーは、ひき肉や玉ねぎを炒めたものにカレー粉などで調味し、ご飯の上のにのせて食べるのが一般的です。どちらも使用する食材に決まりはありませんが、ドライカレーの方は具材が少ないのが特徴です。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^♪