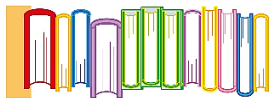


Bブロック用

きゅうしょく

おはなし給食



つき かい ほん なか どうじょう りょうり
月に1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

きゅうしょくしつ
「給食室のいちにち」より

か
5/28(火) チキンカレー



カレーはインドやその周辺の国で生まれ、イギリスに伝わって
日本でも食べられるようになりました。

給食のカレーは、市販のルーを使わず、スパイスと油から手作
りしています。おいしさのひみつは 23種類のスパイスを使っている
ことです。スパイスはカレーの香りやいろ、おいしさのもとになり
ます。

カレーが出てくる本は、「ぼくんちカレーライス」(つちだの
ぶこ 作/佼成出版社)、「カレーだいおうのまほう」(石倉 ヒ
ロユキ 作・絵/ひさかたチャイルド)、「ノラネコぐんだん カレ
ーライス」(工藤ノリコ 作/白泉社)、「ラージャのカレー」
(国松エリカ 作・絵/偕成社)、「ひみつのカレーライス」
(井上荒野 作・田中清代 絵/アリス館)などがあります。



きゅうしょくしつ 「給食室のいちにち」

給食室では、担当する
仕事や場所によって、
エプロンの色が決まっ
ています。

おおつか な お ぶん
大塚菜生 文
イシヤマアズサ 絵
しょうねんしゃしんぶんしゃ
少年写真新聞社



～どんなおはなし?～

給食には、カレーやマーボー豆腐、人参シリシリなどおいしいメニューが
いっぱい!でも、それらの料理はどうやって作られているか知っていますか?
安全でおいしい給食はどのようにして作られ、教室まで届けられるのか、
楽しく学べる絵本です。

カレーってどんなスパイスでできているの?

クミン

【とくちょう】

カレーらしい香りで、
チリコンカンやタコスにも
使われます。



コリアンダー

【とくちょう】

パクチーの種を
コリアンダーといいます。肉の
臭み消しとして使われます。



ターメリック(うこん)

【とくちょう】

カレーが黄色いのは
ターメリックの働きです。



カルダモン

【とくちょう】

さわやかな香りで
「スパイスの女王」とよばれて
います。

