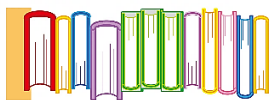


Bブロック用

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。

