

6月10日（金）

- 麦ご飯
- きらきらカレー
- フルーツ白玉
- 牛乳



カレーは18世紀、インドからイギリスに伝わりました。インドにはカレー粉というものはなく、いろいろなスパイスを組み合わせることでカレーの味を作っています。イギリスでスパイスを組み合わせることでカレー粉が作られました。明治時代にイギリスから日本にカレーが伝わりました。その後、カレーの材料であるたまねぎ、じゃがいも、にんじんが日本でも北海道を中心にたくさん作られるようになり、大正時代に今食べているカレーライスの元の形ができました。今日はオリーブオイルで炒めて、米粉でとろみをつけた精華町特製のきらきらカレーです。