

# 『12時にアップ！今日の給食』

◎8/6(木)の給食



## ドライカレーについて

ドライカレーというのは、ひき肉や野菜のみじん切りを炒めてつくる、水分の少ないカレーのことです。カレーによく使われるじゃがいもは入っていませんが、玉ねぎ・にんじんなどの野菜の他に、今が旬のピーマンが入っています。水分がなくなるまでじっくりと炒めることで、ピーマンが苦手な人にも食べやすい味になっています。味付けに使うカレー粉には、食欲をわかせる働きがあるので、しっかり食べて蒸し暑い季節を元気に過ごしましょう。

◎今日の献立は、**ドライカレー牛乳** **コーンスープ** **青りんごゼリー** です。



