

2月16日（金）

きょうは“ドライカレー”についてのお話をします。

きょうの給食のドライカレーは、ミートソースのカレー^{ばん}版といった感じのもので、挽肉^{ひきにく}を炒^{いた}めて煮詰^{につ}めた、汁気^{しるけ}がないカレーをコッペパンにはさんで食べるというスタイルです。ドライカレーには、みじん切りにした野菜がたくさん使われているので、野菜をたくさん食べることができます。さらに、カレー味なので野菜^{にがて}が苦手な人でも、モリモリ食べられると思います。野菜は、体の調子^{ちようし}を整^{ととの}える食品です。残さずにしっかり食べて、病気に負けない体を作りましょう。