

今日の給食は、大豆入りドライカレー、たまごとわかめのスープ、ご飯、牛乳、レモンソーダゼリーでした。本日の給食の時間、「ドライカレー」と「キーマカレー」の違いについて話題になりました。『シャンパン』と『スパークリングワイン』の違いのように、地域に関係するのかな？といった話をしながら、おいしく給食を食べました。ちなみに、ヒンディー語で「キーマ」は「挽肉」を意味するとのこと。つまり「キーマカレー」は、挽肉を使ったカレーのことです（汁気が多くてもオーケー）。一方、「ドライカレー」は、乾燥したカレー、汁気の少ないカレー全般を指す呼称で材料に決まりはないそうです。本日のドライカレーには大豆が入っていたので、ちょっとした「豆」知識の紹介です！ふわふわのかきたまと野菜とわかめがたっぷり入ったスープも美味でした。

