

まよのメニュー



5月19日(金)



キーマカレー

きゃべつとじゃこの和風サラダ

ラッシー



今日の主食・主菜はキーマカレーでした！鶏挽肉・みじん切りの玉ねぎ・人参がたっぷり入ったカレーです。キーマカレーは【挽肉が入ったカレー】の総称で、スープ状もペースト状もありインドで生まれたそうです。一方、ドライカレーは日本生まれで水分が少ないカレーです。保育園でもドライカレーの方が水分を少なく作っています。どちらもとっても人気です!(^^)!

エネルギー 622Kcal タンパク質 22.0g
脂質 21.2g 塩分 2.8g