

きょうのメニュー



5月1日(月)



キーマカレー

きゃべつとじゃこの和風サラダ



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	510	Kcal	タンパク質	17.0	g
脂質	16.5	g	塩分	2.7	g