



Table with columns for dates (2月, 3月, 4月, 5月, 6月) and rows for menu items (献立名), ingredients (はたらき), and nutritional information (エネルギー・たんぱく質).

献立の由来や食材の紹介などをします。
カレーは、もともとインドの料理で、つばねぎ・にんにく・しょうがなどと一緒に、10種類くらいのスパイスを使い、一週間以上もバターで炒め、カレーを作ります。日本では、イギリス風のカレーが作られます。今日は、鶏肉を使ったカレーをお届けします。

Table with columns for dates (9月, 10月, 11月, 12月, 13月) and rows for menu items, ingredients, and nutritional information. Includes a '建国記念の日' section with a handwashing illustration.

加工食品等の使用食材
※おうちのひとと一緒に読みましょう。
2日(月)・26(木)カレールウ
小麦粉・ラード・パム油・砂糖・ぶどう糖・食塩・カレー粉・トマトペースト・牛肉エキス・オニオンパウダー...

食物アレルギー等がある場合には、必ずご連絡ください。
6日(金)つぼ漬け
干したいんご・砂糖・異性化液糖・しょうゆ・醸造酢・食塩・かつお節・たん白加水分解物・アミノ酸等...

10日(火)テンジャン
味噌・砂糖・植物油・醤油
10日(火)・16日(月)・26日(水)トウバンジャン
水・唐辛子・食塩・塩漬唐辛子加工品・発酵調味料...

かぜ予防をしっかりと!
Illustration showing a child washing hands, eating, and sleeping. Text: 手洗い, しっかり食べる, よく寝る.

