

キーマカレー&ナン

今日の給食は、キーマカレーにナンがつきます。

キーマカレーは、インドの言葉であるキーマ（ひき肉）が由来となっており、ひき肉を使ったカレー料理全般を「キーマカレー」と呼びます。また、ひき肉のカレー料理という以外に特に決まりがないので、日本では家庭の簡単なカレー料理として普及していったそうです。

そして主食のナンは、主原料が小麦で、日本では当たり前のようにある真っ白い小麦粉も、インドでは高級品とされています。

全粒粉を水で伸ばしてフライパンで薄く焼いた「チャパティ」が日常的に食べられています。

※ナンにキーマカレーをのせて食べると美味しいよ！

