

今日のメニューは ナン キーマカレー インド風ピクルス 牛乳です。

キーマカレーは インド料理で「ひき肉を使ったカレー」という意味があります。

キーマカレーに似ているドライカレーは1910年頃に 外国に行く船で働いていた日本人の調理員さんが、キーマカレーにヒントを得て作った料理です。最初はカレーピラフと言われていましたが

水分が全くないので後に「ドライカレー」と呼ばれるようになりました。

今日のキーマカレーにはしっかりとたんぱく質を摂るために数種類の豆が入っています。



左から 大豆 きんとき豆 レンズ豆です。