

ホメオスタシス

カレー愛が深い



今週もお疲れ様でした。7連休が終わり久しぶりの学校でしたね。連休中はゆっくりと過ごせたでしょうか？とはいえ明日からまた休日なので休みボケしちゃうそうですね…。先生も休み中はゆっくりお風呂につかり、睡眠もしっかりとり有意義に過ごすことができました！また、連休中は時間がたっぷりあったのでカレーについて色々と調べていました。本当にカレーって奥が深いです。皆さんはカレーに使われるスパイスはどれくらい知っているでしょうか？今回はスパイスをいくつか紹介したいと思います。まず1つ目は「ターメリック」です。名前は聞いたことがあると思いますがカレーに黄色い色を付けるために使います。2つ目は「クミン」です。クミンの香り=カレーの香りくらいにカレーには欠かせないスパイスです。最後に紹介するのは「コリアンダー」です。あまり聞いたことがないかもしれませんがこれを入れることで甘みが際立ちます。ちなみにパクチーの種です。今後もカレーの良さを伝え続け、沼にハマらせようと思いますね。

今週のバターチキンカレー



お知らせ

11日(水) 地域課題探求
議案書審議
こもれび祭分担決め



来週の時間割

	月	火	水	木	金
1	生基	数Ⅱ	保健	世A	国総
2	英Ⅰ	家庭	国総	情科	英Ⅰ
3	家庭	生基	英Ⅰ	情科	数Ⅱ
4	世A	体育	LHR	家庭	体育

今週のカレークイズ

日本最古のカレーに使われていた驚くべき食材とは？

- ① カエルの肉
- ② トカゲのしっぽ
- ③ ヘビの目玉



答えが気になる人は米内山先生まで

