

二、本群組午餐使用的豬肉及其製品皆是產地臺灣的國產豬肉。

十二、午餐廠商：統鮮美食股份有限公司 景美國小駐校主廚：賴晴潭 景美國小駐校營養師：胡偉義、黃詩芸。

《營養小知識：什麼是「仁當」》 班級： 年 班 姓名： 家長簽名：

【仁當】

「仁當」是從印尼文Rendang翻譯過來的，它的中文意思叫作「乾咖哩」，是用椰漿以小火長時間燉煮，並添加多種香料，如檸檬葉、南薑、香茅等料理而成。在印尼是一道大街小巷都知道的料理，因為仁當不易腐壞，適合出遠門、遇到急難時食用，印尼島嶼曾經發生幾次大地震、海嘯，政府也是提供仁當料理作為救難食物。

我們12月29日的主菜是「仁當咖哩雞」，香氣濃郁的仁當咖哩配上鮮嫩的雞肉，小朋友們敬請期待，記得要把午餐吃完，光光喔！

《選擇題》

1. ( ) 仁當是源自於哪個國家?

(A)印<sub>1</sub>尼<sub>2</sub> (B)台<sub>1</sub>灣<sub>2</sub> (C)美<sub>1</sub>國<sub>2</sub> (D)紐<sub>1</sub>西<sub>2</sub>蘭<sub>3</sub>

2.( )下列哪個是仁當料理的特色香料?

(A) 花<sub>ハナ</sub>椒<sub>カ</sub>粒<sub>リツ</sub> (B) 迷<sub>メ</sub>迭<sub>テ</sub>香<sub>カ</sub> (C) 檸檬<sub>レモン</sub>葉<sub>エフ</sub> (D) 當<sub>カ</sub>歸<sub>キ</sub>