

6月19日(水)の給食

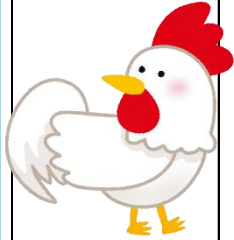


798kcal

献立



献立	材料
ごはん	米
チキン南蛮	鶏もも肉 塩・こしょう 酒 片栗粉 油 酢 砂糖 しょうゆ ゆで卵 ピクルス マヨネーズ ケチャップ 塩・こしょう
キャベツの ツナぽん和え	キャベツ えのき ツナ ポン酢
じゃがいもの 煮ころがし	じゃがいも こんにゃく 角天 枝豆 だし汁 砂糖 酒 しょうゆ
りんごかん	りんごジュース 寒天 砂糖 水
みそ汁	大根 人参 みそ だし汁



チキン南蛮

鶏肉に小麦粉をふり、卵液を絡めたものを揚げ、甘酢に浸した揚げ物料理。元来はムネ肉を使用するのが一般的だったが、現在は脂肪分が多くボリューム感もあるモモ肉を使う料理店も多い。

スーパーマーケットなど食料品小売店では、チキン南蛮用のタルタルソースや南蛮漬けのタレなどの家庭用商品が販売されている。

