

7月2日(火)の給食



1100 kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
チキンかつ	鶏もも肉 塩・こしょう 天ぷら粉 パン粉 油 ゆで卵 ピクルス マヨネーズ ケチャップ 塩・こしょう
コールスロー	キャベツ 水菜 きゅうり コーン ハム ごまドレッシング
ひじきの甘辛炒め	ひじき 人参 油揚げ 大豆水煮 砂糖・しょうゆ 酒・みりん 油
チョコレートケーキ	ホットケーキミックス 卵 チョコレート ココアパウダー 牛乳
みそ汁	じゃがいも 玉ねぎ ねぎ みそ だし汁



鶏肉について

鶏肉の歴史は古く、日本では弥生時代からあるといわれている。大陸から伝来し、古代には鳴き声により朝を告げる「時告げ鳥」として利用されていたが、産卵の利用として副次的に肉食が行われたと考えられている。

鶏肉の人気は日本だけでなく海外でも人気で、特にアメリカ合衆国では第二次世界大戦中に牛肉と豚肉が不足したため、鶏肉の消費量が増加したという。

栄養学などの研究の進歩により大量飼育が可能になり、生産コストが下がったのは1950年代である。

後に牛肉や豚肉などに比べて、コレステロールや脂肪分が少なく健康に良いといわれ、人気が上がったり、アメリカやカナダでは昔から、チキンスープを飲むと風邪が治るといふ言い伝えがあったり、2017年には日本の消費量が豚肉を抜いて、一位になるなど世界中で人気であり、メジャーにもなりつつある。

鶏肉には病気を予防する効果があります。

この季節は気温の変化が激しく、体調を崩すこともあるので、鶏肉を食べてスタミナをつけましょう。



本日で
一学期の集団給食は終了です！

