

6月27日(木)の給食



937kcal

献立



献立	材料
ごはん	米
鶏のから揚げ	鶏もも肉 にんにく・しょうが 砂糖 しょうゆ 酒・みりん 小麦粉 片栗粉 油
もやしのナムル	もやし 人参 ニラ ごま油 塩・粒こしょう にんにく しょうゆ すりごま ガラスープの素
ポテトサラダ	じゃがいも きゅうり ハム コーン マヨネーズ 塩・こしょう
パイナップルゼリー	パイナップルジュース アガー 砂糖 水
玉ねぎとキャベツのコンソメスープ	玉ねぎ キャベツ コンソメスープ 塩・こしょう 粒こしょう



からあげの歴史

からあげは江戸時代初期に中国から伝来した普茶料理です。

戦後食料難に備え養鶏場を多く作るという国の政策の下、美味しい食べ方が色々な形で発展していき、多く食べられるようになりました。

唐揚げが食卓に多く見られるようになったのはここ30～40年のこと。

その中でも多くの養鶏場があった大分県北部(中津市・宇佐市)では、特にからあげを愛する文化が根付き、大分県中津市は市内に60店以上のからあげ専門店があります。

