

11月18日(火)の給食

750kcal

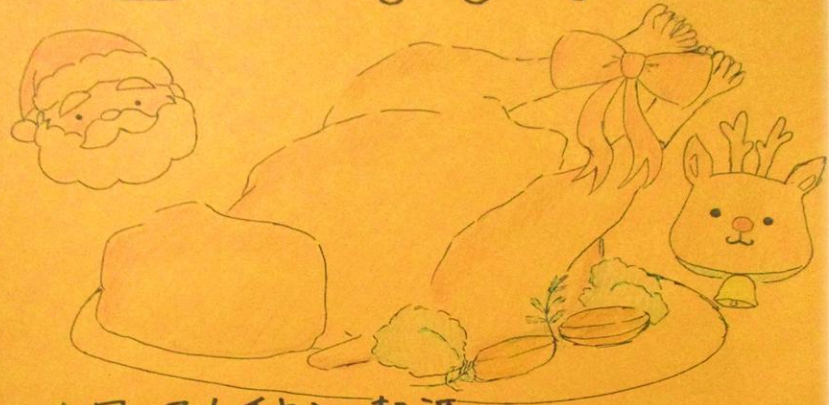


献立

献立	材料
ごはん	米
ローストチキン	鶏もも肉 濃口しょうゆ にんにく・しょうが みりん 砂糖 こしょう
ほうれん草の 洋風白和え	ほうれん草 木綿豆腐 コーン マヨネーズ 粉チーズ 塩・こしょう
塩レモン炒め	キャベツ エリンギ ベーコン にんにく オリーブオイル レモン汁 コンソメ顆粒 塩・こしょう
野菜スープ	じゃがいも にんじん ブロッコリー 玉ねぎ コンソメスープ 塩・粒こしょう
ナタデココ ヨーグルト	ナタデココ ヨーグルト みかん 黄桃



ローストチキン



★ローストチキンの起源

ローストチキンは、鶏を焼く調理法自体は古代ギリシャ・ローマで生まれ、料理として形が整ったのは中世ヨーロッパ(特にフランスとイギリス)とされています。

★なぜローストチキンをクリスマスに食べるのか

ローストチキンがクリスマスに食べられるのはもともと欧米で祝祭に鳥のローストを食べる伝統があり、日本では七面鳥の代わりに手に入りやすい鶏が定着したためです。