

10月20日(金)

ミルクパン

タンドリーチキン

カラフルサラダ

ミネストローネスープ

牛乳

タンドリーチキン

インド料理の一つで、とり肉をヨーグルト・塩・こしょう・カレー粉などの香辛料に漬け込んで、香ばしく焼いたものです。とり肉は串に刺して、タンドゥールとよばれる、つぼの形をしたかま窯で焼きます。

給食では、たれにしっかり漬け込んだとり肉を、オーブンで焼いて作りました。

生姜 : 高知
にんにく : 青森
きゅうり : 埼玉
にんじん : 北海道
玉ねぎ : 北海道
キャベツ : 群馬

セロリー・パセリ : 長野

じゃがいも : 北海道

もやし : 栃木

こまつな : 埼玉

赤ピーマン : 高知

鶏肉 : 宮崎

豚肉 : 千葉