

# 10月18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、タンドゥールと呼ばれる、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

パセリ : 千葉

セロリ : 長野

じゃがいも : 北海道

もやし : 栃木

こまつな : 群馬

赤ピーマン : 茨城

鶏肉 : 宮崎

豚肉 : 群馬