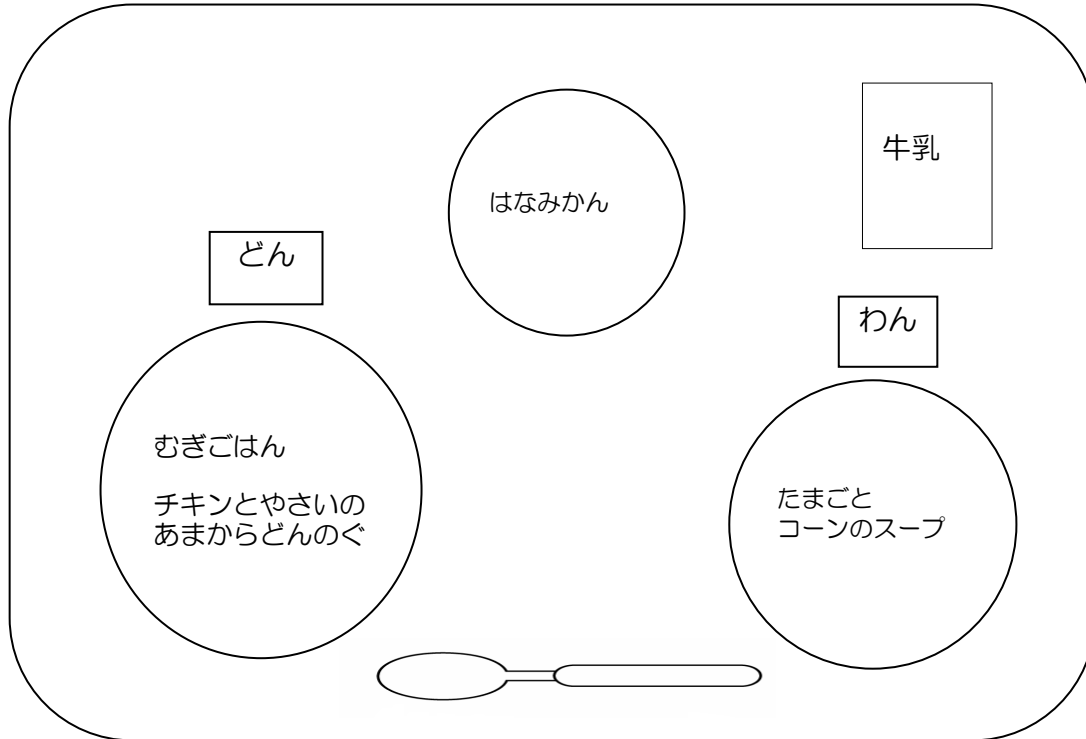


令和6年11月21日（木）

きゅうしよく
給食ひとくちメモ

【今日のもりつけ】



【今日のこんだて】

むぎ ぎゅうにゅう たまご はな
麦ごはん・牛乳・チキンと野菜の甘辛丼の具・卵とコーンのスープ・花みかん

きょう
今日は「チキンと野菜の甘辛丼」をつくりました。

とりにく ころも あぶら あ
鶏肉に衣をつけて油で揚げたものと、

ピーマンやたまねぎなどの野菜が入っています。

あまから あじつ りょうりふう し あ
甘辛い味付けにして、タイ料理風に仕上げました。

タイでは「カオ・ラートナー・ガイ」という名前と呼ばれています。

ほんば あじつ さかな はっこう
本場の味付けは魚を発酵させてつくるしょうゆ、

「ナンプラー」を味付けに使います。

すこ つよ きゅうしよく つか
少しくせが強いので給食ではふつうのしょうゆを使っています。