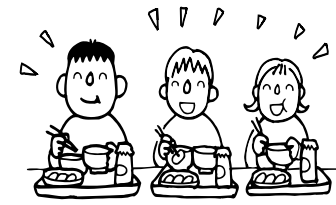


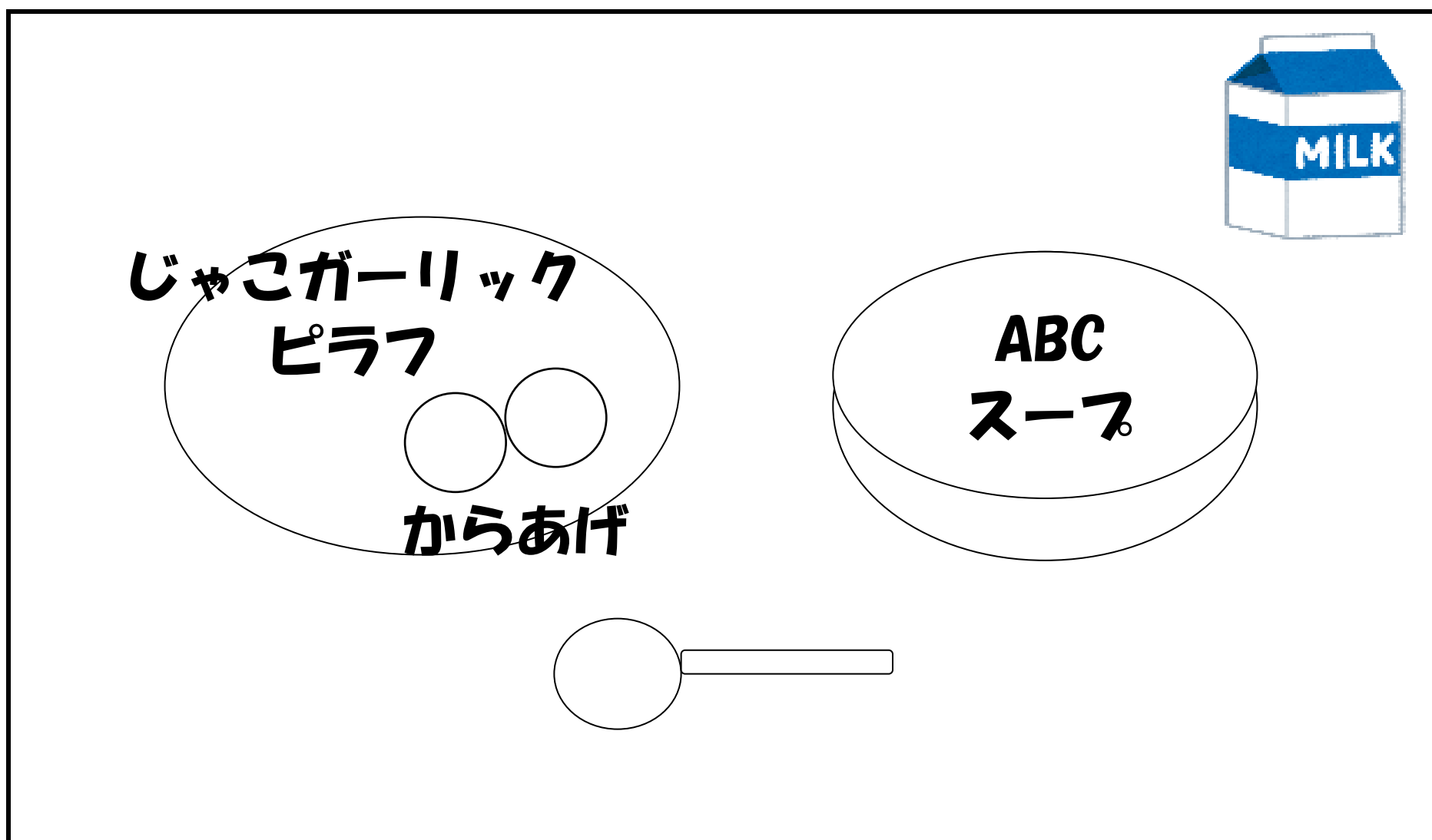
令和7年度

ランチタイムだよ



つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月29日(水) のもりつけ



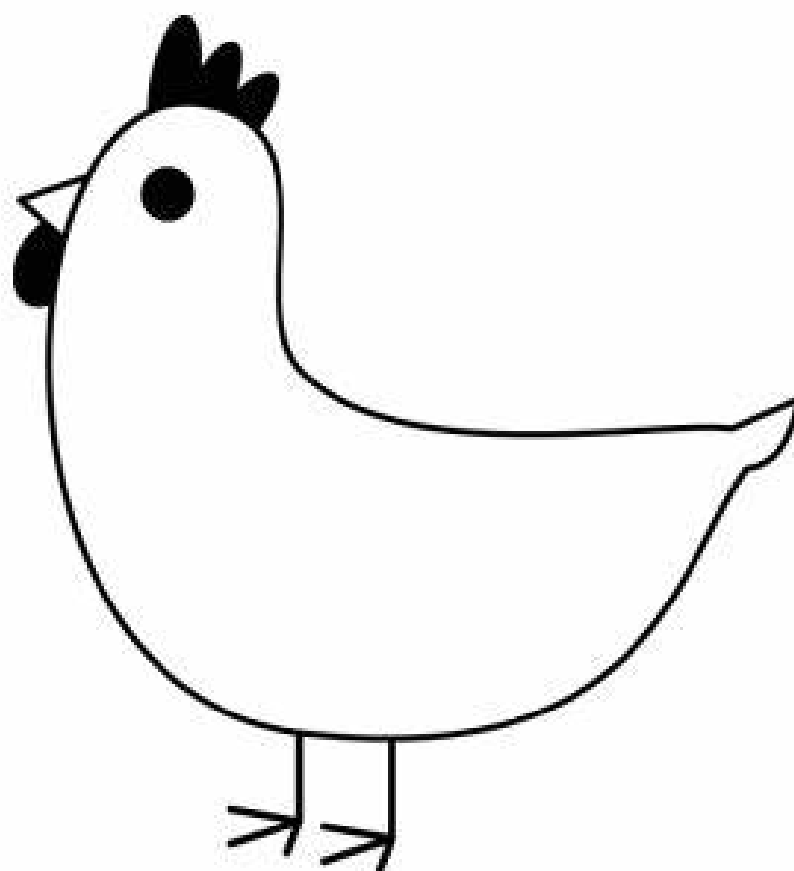
★ 10月29日(水) の^{こんだて}献立

じゃこガーリックピラフ

^{とりにく}
鶏肉のからあげ

ABCスープ

^{ぎゅうにゅう}
牛乳



^{きょう}
今日は『からあげ』の クイズです。

^{だいいちもん} 第一問 『からあげ』をお店で注文すると たまにレモンがついてきます。

なぜでしょう??

①^{おい}美味しいから ②^{からだ}体にいいから ③^{とく}特に^{りゆう}理由はない

^{だいにもん} 第二問 『からあげ』は、どの^{くに}国で^う生まれた ^{りょうり}料理でしょう。

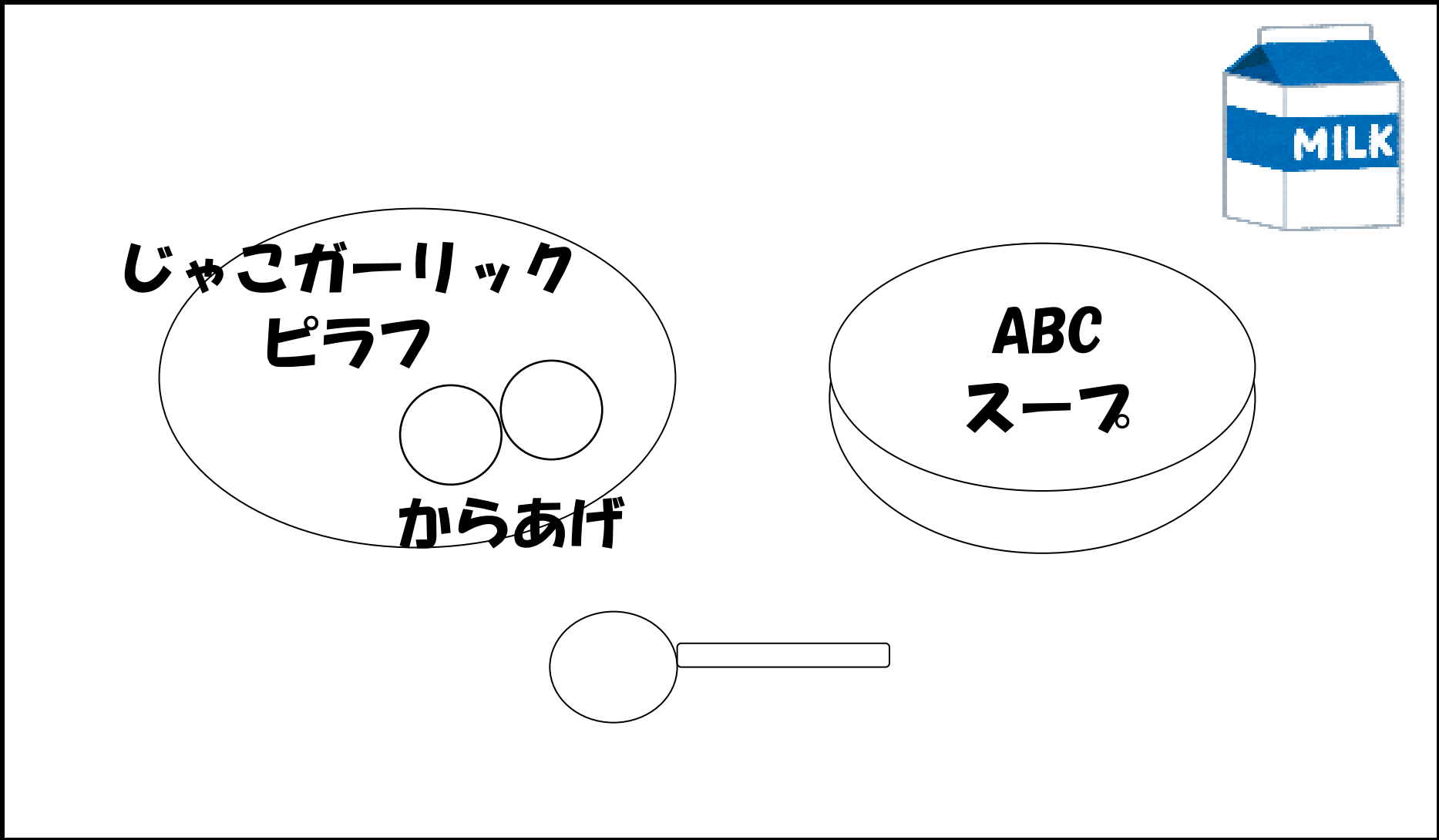
①^{にほん}日本 ②^{ちゅうごく}中国 ③アメリカ

^{せいかい} *正解はお昼の^{ひる}放送^{ほうそう}にて^{はっぴよう}発表します!

ランチタイムだよ

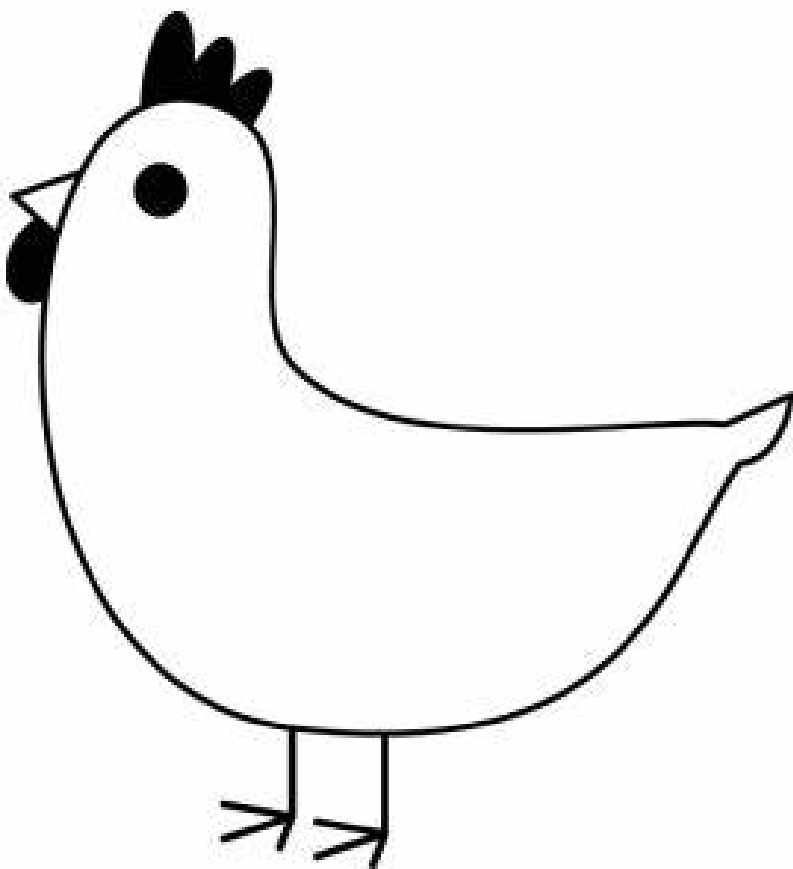


★ 10月29日(水) のもりつけ



★ 10月29日(水) の^{こんだて}献立

じゃこガーリックピラフ
^{とりにく}
鶏肉のからあげ
ABCスープ
^{ぎゅうにゅう}
牛乳



～ ^{こた} 答え ～

^{だいいちもん} 第一問の正解は、^{せいかい} ②の体^{からだ}にいいから です。

^あ 揚げ物^{もの}に レモン^{あぶら}をかけることで ^{いちょう} 胃腸^{はたら}の働きを ^{かつぱつ} 活発にさせます。

また揚げ物の ^あ 脂^{もの}を体^{あぶら}の中に ^{からだ} 吸収^{なか}させるのを ^{きゅうしゅう} 防ぐ働き^{ふせ}もあります。

^{だいにもん} 第二問の正解は、^{せいかい} ①の日本^{にほん}です。『からあげ』に^に似た料理^{りょうり}は、^{ちゅうごく} 中国からきました。

ですがその料理は、^{りょうり} 豆腐^{とうふ}を揚げて ^あ 醤油^{しょうゆ}やお酒^{さけ}で ^に 煮たのもでした。

現在の『からあげ』は、^{げんざい} 銀座^{ぎんざ}にある ^{みかさ} 【三笠会館】^{かいかん}の前身^{ぜんしん}である

【^{しょくどうみかさ} 食堂・三笠】の料理長^{りょうりちやう}が ^{かんが} 考えたメニューが『^{わかどり} 若鶏のからあげ』と ^い 言われています。