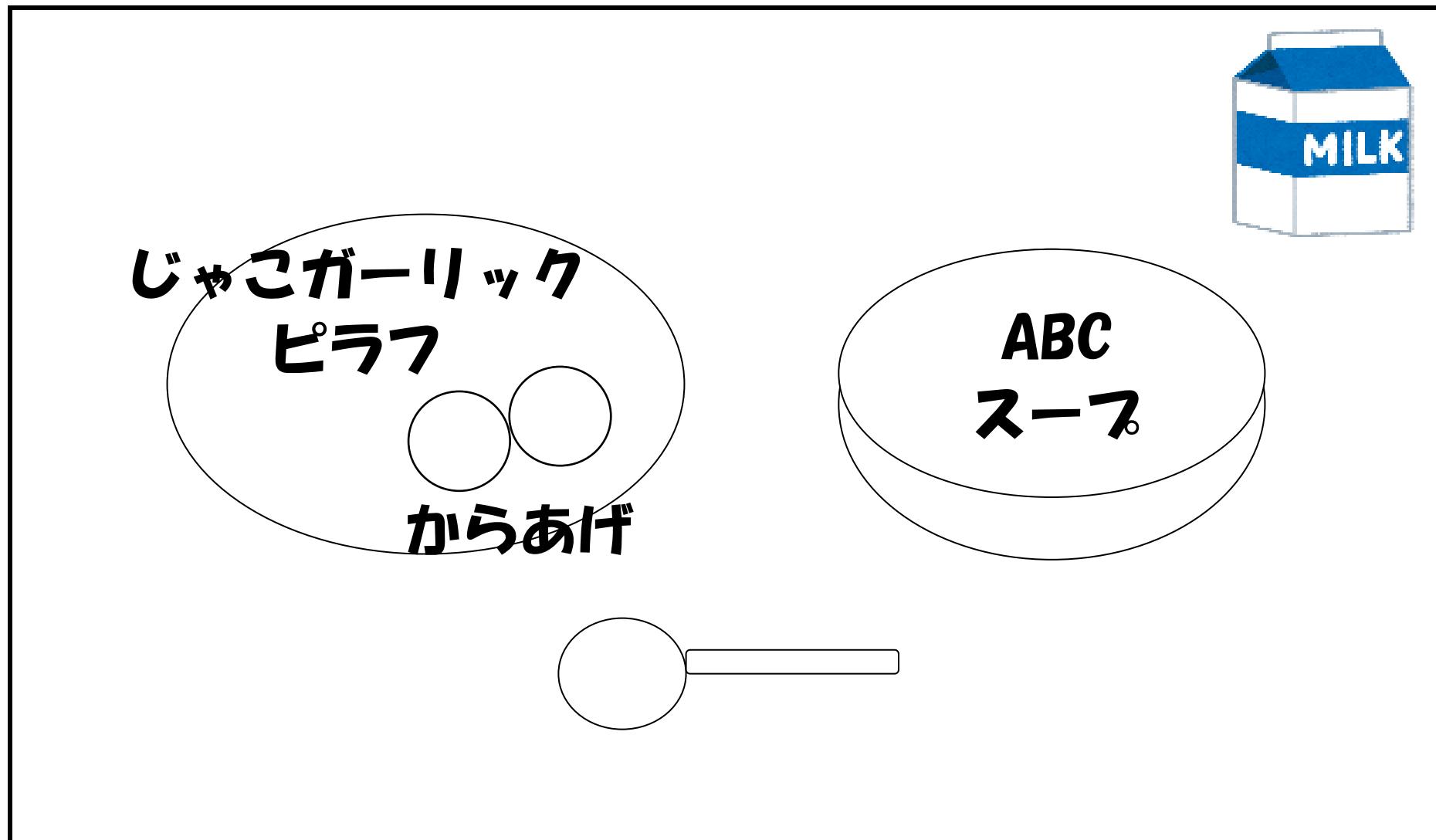


令和7年度

ランチタイムだより



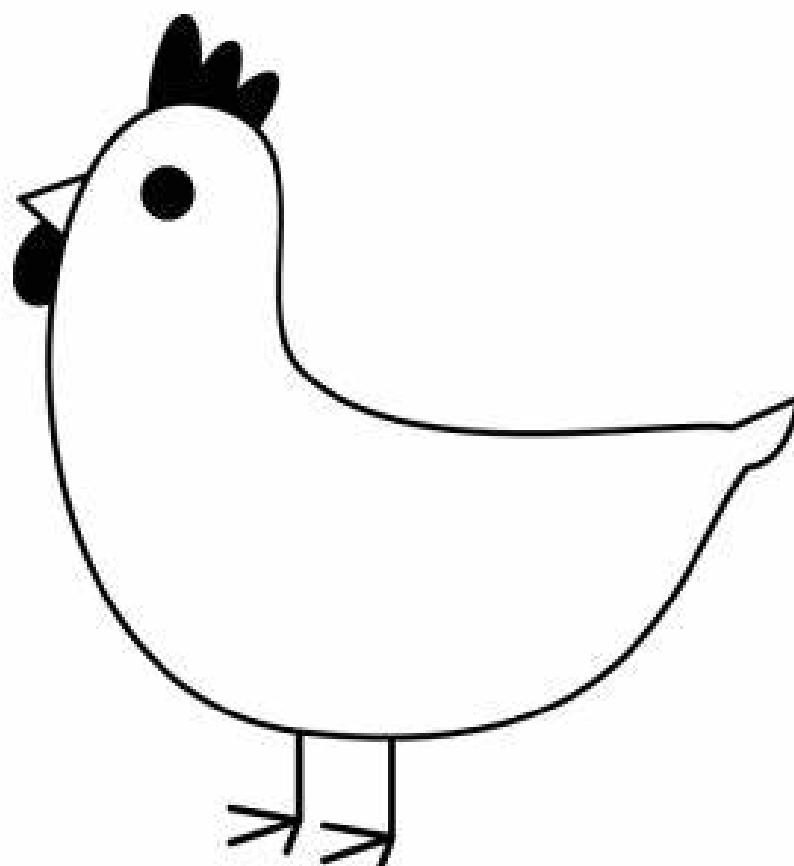
★ 10月29日(水) のもりつけ



★ 10月29日(水) の献立

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



今日は『からあげ』の クイズです。

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美味しいから ②体にいいから ③特に理由はない

第二問 『からあげ』は、どの国で生まれた 料理でしょう。

①日本 ②中国 ③アメリカ

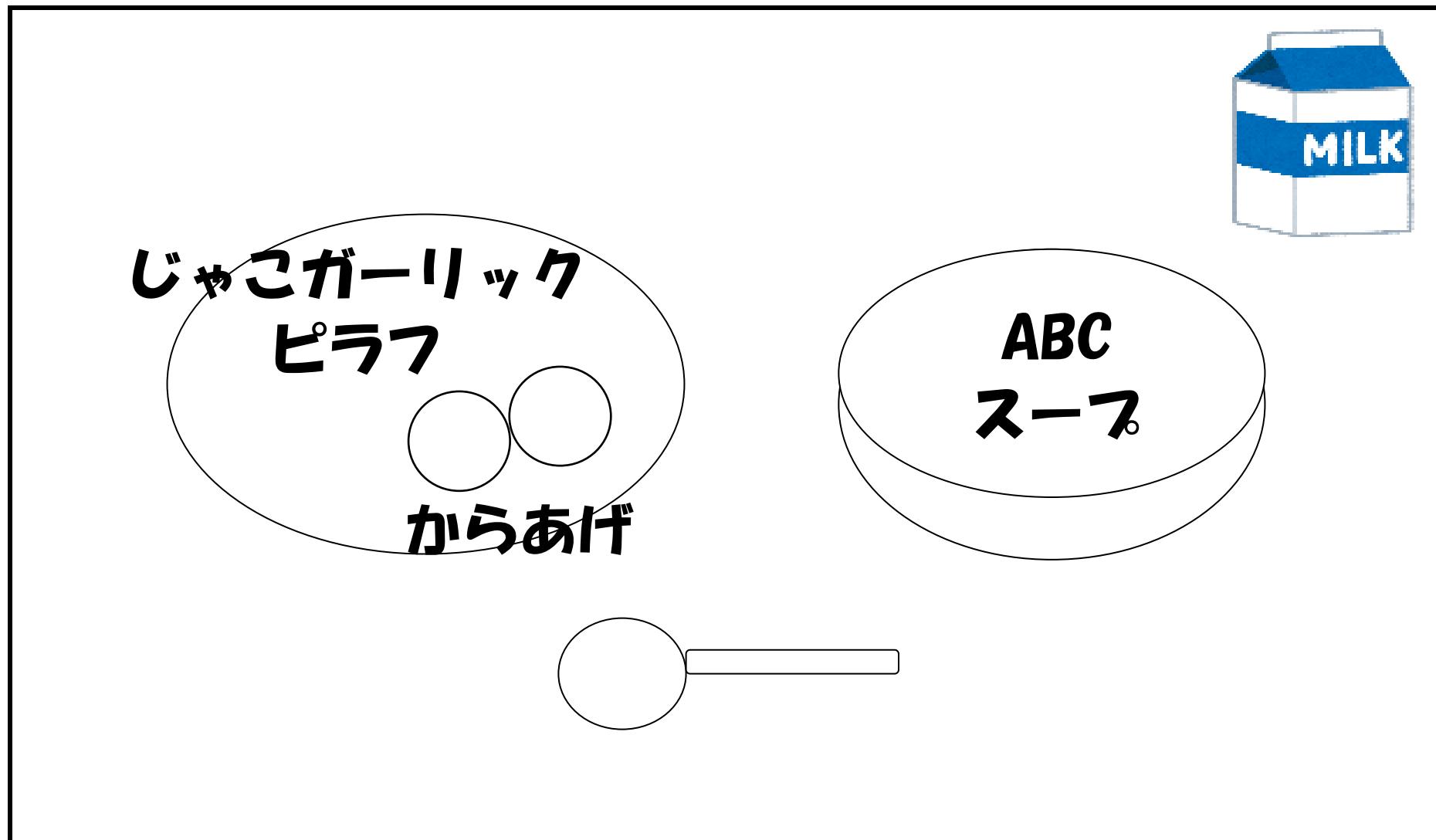
*正解はお昼の放送にて発表します!

令和7年度

ランチタイムだより



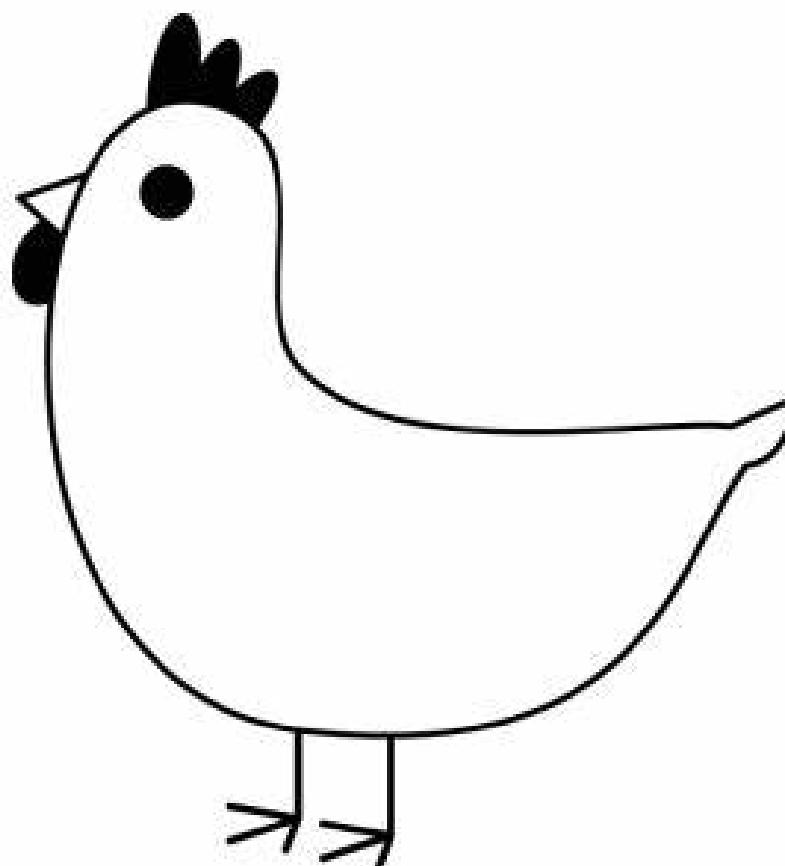
★ 10月29日(水) のもりつけ



★ 10月29日(水) の献立

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



～ 答え～

第一問の正解は、②の体にいいからです。

あ もの 揚げ物に レモンをかけることで 胃腸の働きを 活発にさせます。

また揚げ物の 脂を体の中に 吸収させるのを 防ぐ働きもあります。

第二問の正解は、①の日本です。『からあげ』に似た料理は、中国からきました。

ですがその料理は、豆腐を揚げて 醤油やお酒で 煮たのもでした。

現在の『からあげ』は、銀座にある 【三笠会館】の前身である

【食堂・三笠】の料理長が 考えたメニューが『若鶏のからあげ』と 言われています。