

1月16日(金)給食通信

3-6年生



商店街

コラボメニュー
(チキン一人2切)

・麦ごはん

・ひごの屋の

やわらかチキン南蛮

・塩昆布の炒め無限キャベツ

・根菜スープ

・牛乳

今日は商店街コラボメニューです。港区青山にある「ひごの屋」のシェフに教えていただいたメニューです。ひごの屋さんは鶏料理が自慢のお店で、お店のために飼育された岩手県で育った地どりを提供しています。今日のコラボメニューは、とりむね肉を使ったチキン南蛮です。固くなりがちなとりむね肉をやわらかく仕上げる秘訣を教えてくださいました。下味にたまごをもみこむことで、ふっくらとした食感に仕上がります。また、揚げる前に、小麦粉などの粉とたまごを順番につけることで、外側はカリッとした食感になります。ほどよい甘酸っぱさのあるタルタルソースとも相性がよいです。給食でお店の味を楽しんでください。