

しん 新メニューです!

きょう 今日のこんだては、【ごはん・牛乳・とりささみ天・ゆかり和え・カレーうどん】です。

みなさん、きがつきましたか? とりささみ天は、しん新メニューです。とり鶏ささみにかつらぎ しお したあじ 葛城の塩こうじて下味をつけて、1つ1つ ていねい 丁寧に てんぷら 粉をつけて あげまし た。カレーうどんと あいしょう 相性ばっちりです。

ここで、とり 鶏ささみ 天のささみについての まめちしき 豆知識! ささみは、とり 鶏むね肉の うちがわ 内側の ぶぶん 部分の肉で、1羽の 鶏 から 少しかとれない 部位 です。とり 鶏肉のなかでもっとも しぼう 脂肪が少なく、すく たんぱく 質を多く含みます。やわらかく あじ あっさりとした味なので、さまざまな りょうり 料理に つか 使われています。

なぜ「ささみ」と なまえ 名前がついたか 知っていますか? じつ 実は、かたち 形が 笹の 葉っぱに に 似ていることから「笹身(ささみ)」と なづ 名付けられたそうです。

それでは、きょう 今日の きゅうしょく 給食もおいしく たの 楽しくいただきましょう!

