

きょうのこんだて

6がつ6にち

ごはん

けんちんじる

ちきinnanばん(たるたるそーす)

ぶろっこりーのおかかあえ



郷土料理
チキン南蛮
(宮崎県)

きょうのポイント

チキン南蛮

宮崎県延岡市で料理店【ロンドン】で働いていた2人の料理人により生まれた料理といわれています。賄い料理として出されていたのが鶏の胸肉に衣をつけて揚げて甘酢に浸けた鶏料理でした。チキン南蛮と言えばタルタルソースですが、この2人はそれぞれのお店を持ちチキン南蛮を出しました。片方はタルタルソースがついていないのです。給食ではタルタルソースは別々で配膳しています。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



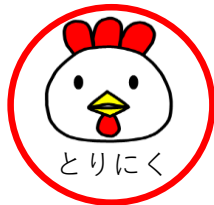
6がつ6にち きょうのたべもの



こんぶ



たまご



とりにく



さといも



かたくりこ



さとう



ブロッコリー



あおねぎ



マヨネーズ



ごはん



ごぼう



にんじん



だいこん



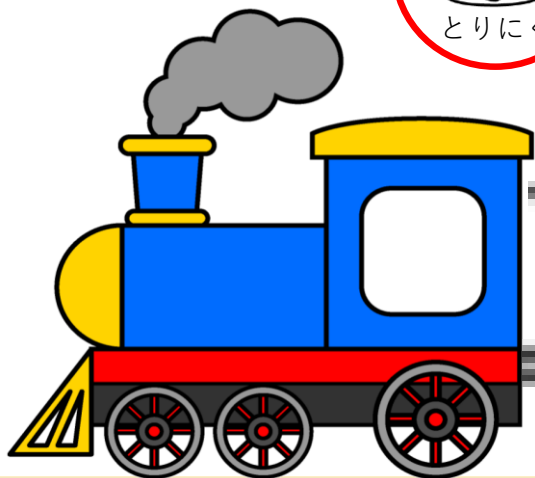
あぶら



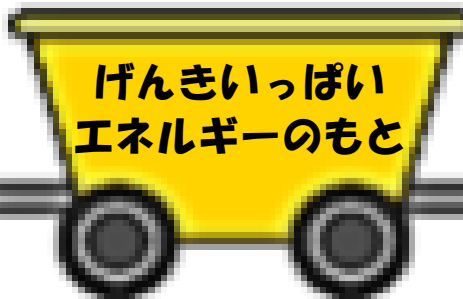
しいたけ



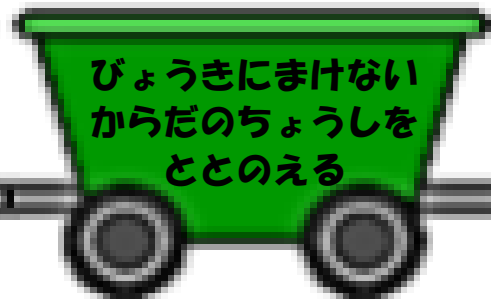
しょうが



からだを
つくるもと



げんきいっぱい
エネルギーのもと



びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる