

きょうのこんだて

12がつ19にち

ごはん

ばちじる

ちきinnanばん(たるたるそーす)

のりあえ



郷土料理
チキン南蛮
(宮崎)

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で配膳しています。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



12がつ19にち きょうのたべもの

