

令和4年 7月6日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ミルクコッペパン
- 鶏肉とりにくのディアブル
- いんげん入りサラダ
- コーンポタージュ
- 牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は鶏肉とりにくのディアブルです。ディアブルとは悪魔あくまという
意味があり、フランス料理の正統的せいとうてきなソースで辛みからのある刺激しげきが
特徴とくちょうです。

給食では、からしじゃっかんで辛みを若干つけていますが、鶏肉の周りに
チーズをまぶしているので辛みがマイルドになっていますよ。

鶏肉は、牛肉ぎゅうにくや豚肉ぶたにくとくらべて脂肪しぼうがやや少なく、あっさりとして
いて消化のよい肉です。鶏肉を大きく分けると、手羽てば、むね、ささみ、
ももになります。また残った骨は「鶏ガラとり」とっておいしいスープ
がとれます。今日のコーンポタージュのだしは鶏ガラでとっている
ので、味わって食べてくださいね。