



今日の給食



9月15日(火)



今日のこんだて

- 酢鶏
- ごはん
- 冬瓜のスープ
- 牛乳

酢鶏のはなし



今日の給食の酢鶏は中華料理の酢豚を鶏肉でアレンジしたものです。

酢豚は、もともと中国の広東料理で、豚肉を使った料理ですが、日本では鶏肉を使ったり、野菜をたっぷり入れたりするなど、いろいろなアレンジが生まれています。

味つけは、酢のほかに、しょうゆ・砂糖・ケチャップなどを使い、甘酸っぱい味が特徴です。

鶏肉は、やわらかくするために、下味をつけたり、片栗粉をまぶして揚げたりして、タレがよくからむように工夫されています。

おいしく食べられるように、いろいろな工夫が詰まった料理です。

鶏肉が食べやすく
小さく切ってあるね。
タレがよく絡んでいて
おいしいよ！

