



給食ニュース

令和6年5月21日(火)

とりのちゅうかてりやき

今日は、とり肉の照り焼きを中華風にした「とりの中華照り焼き」です。タレにオイスターソースを加えてつくります。オイスターは海にいる「かき」のことで、「かき」を塩漬けにして発酵させてオイスターソースをつくります。中国で生まれた調味料です。「かき」のうま味がたくさんつまっていて料理をおいしくしてくれます。

今日の献立



ごはん

野菜のしじみ
鶏の中華照り焼き

中華コーンスープ



いと口目は野菜から。