

9月8日(火)



きょうの
のうかさん



じゃがいも
(まつむらしんいちさん)

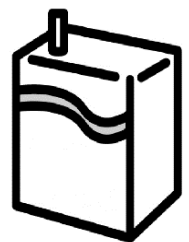
【昨日の残菜】 まーぼーなすどん(70人分)、バンウースー(42人分)
れいとうみかん(15人分)、牛乳(87本)

タンドリーチキン
ツナサラダ

ガーリック
ライス

パスタ
スープ

スプーン・フォーク



今日は、「タンドリーチキン」についてお話をします。カレーの国インド
生まれの料理で、カレー風味の香辛料やヨーグルトに漬け込んだお肉を
焼きます。名前の「タンドリー」は漬け込んだ鶏肉を焼く時の釜の「タン
ドール」からきています。香ばしく焼けた鶏肉がとてもおいしいです。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

タンドリーチキンはいつできたのでしょうか？

- ①古代インダス文明時代 ②大正時代 ③昨日

答えは…①の「古代インダス文明時代」です。

5000年前からある料理を1900年中ごろのインドパキスタン
分離独立の時にあるレストランの料理人が広めたといわれています。