

給食紹介

令和 5年 6月27日(火)

ごはん 牛乳

鶏肉の秋間の梅酢揚げ(2こ)

田舎汁 磯和え

「唐揚げ」は、おいしい・嬉しい。
テンション↑↑上がりますね。



期末テスト応援メニュー

今日は、みんな大好き『鶏の唐揚げ』です。今日の唐揚げには、秋間梅林の“梅酢”を使用しました。“梅酢”とは梅を塩漬けする時に出てくる液体です。梅干しと同様、**疲労回復効果**や、**食品の腐敗を防ぐ効果**があります。さらに、梅酢に含まれるの酸の効果で**お肉をやわらかくしてくれる働き**もあることから、今日は、鶏肉に生姜・にんにくと調味料、梅酢につけ込んでから、粉をまぶして油で揚げました。やわらかくてふんわりおいしい唐揚げができました。秋間梅林の梅エキスの梅酢の唐揚げを味わってください。クエン酸効果で疲労回復&唐揚げでパワーUP↑↑。

明日のテストも頑張ってください。

しっかり食べて、脳への栄養補給！！