

10月9日（木）

- ご飯
- 焼き鳥風
- そえ野菜
- みそ汁
- 牛乳



焼き鳥は、おもに鶏肉などの肉を一口大に切ったものを、1コから5コ程度竹ぐしでさし通し、味付けしてあぶり焼きした料理です。給食では竹ぐしでさしてあぶり焼きに出来ないなので、一口大に切った鶏肉にしょうがじょうゆで味をつけて片栗粉をまぶして揚げ、一口大に切って揚げたちくわと一緒にしょうゆと酒、ミリン、さとうで作ったあまからいたしをからめています。