

2月 1日 (木) 今日の盛り付け

大皿：小松菜ビスキュイパン
チキンナゲット

大碗：ABC スープ

小碗：ツナコーンサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

チキンナゲット

ナゲットというのは、^{とりにく}鶏肉を使った揚げ物がすぐに思い浮かぶと思います。実はナゲットはお肉にそのまま衣をつけて揚げたものではありません。^{とりにく}鶏肉を小さく切ったものや挽き肉に調味料を混ぜて一口大に成形し、衣やパン粉をまぶして調理したものを言います。

ファーストフード店舗では油で揚げて調理する機会が多く、バーベキューソースやマスタードソース等を付けて食するのが一般的です。ナゲットの語源はその色や形から「天然の金塊」を意味する英語「Gold nugget」が由来とされています。ファーストフード店や加工済みで販売されているものは鶏肉のものが多いため鶏肉料理と誤ってしまいましたが、調理法と色や形から「ナゲット」と呼ばれるので、魚肉を使用してもナゲットになります。本日は^{とりにく}鶏肉、たまねぎ、ひじき、にんじん、たまご、パン粉、塩、こしょうを材料とした「チキンナゲット」です。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

