

# 食育ニュース

10月18日(金)

グリーンサラダ

ドレッシング

をまぜましょう。

平皿

ぎゅうにゅう  
牛乳

タンドリーチキン

深皿

ターメリックライス

コンソメスープ

飯椀

**タンドリーチキン**はインド料理です。<sup>とりにく</sup>鶏肉を、**ヨーグルト**や**スパイス**を混ぜた調味料に<sup>つ</sup>漬け込み、<sup>こ</sup>焼いて作ります。本場、インドでは、「**タンドゥール**」という<sup>ねんど</sup>粘土で作った<sup>つぼ</sup>壺のような<sup>かま</sup>形の窯で焼きます。肉は、<sup>くし</sup>串で刺して焼くので、タンドゥールで焼いたチキンには穴が開いています。ちなみに、インドのパンである「**ナン**」も、**同じタンドゥールの内側に張りつけて焼く**そうです。



給食室の様子



給食では**顆粒だし**を**使いません**。  
鶏ガラと野菜からじっくりとスープをとり、澄んだコンソメに仕上げました。

タンドゥールの代わりに、給食室ではオーブンを使って焼き上げました。

