

ごまドレッシングサラダ

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

タンドリーチキン

副菜皿

ターメリックライス

飯碗

コンソメスープ

“**タンドゥール**”で焼くから**「タンドリー」**



タンドリーチキンはインド料理です。鶏肉を、ヨーグルトや
スパイスを混ぜた調味料に漬け込み、焼いて作ります。
本場、インドでは「**タンドゥール**」という粘土で作った
壺のような形の窯で焼きます。肉は、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

チキンを、ヨーグルト・ケ
チャップ・にんにく・スパ
イスに漬け込み、オーブン
で焼き上げました



顆粒だしを使用せず、朝か
らじっくりと鶏ガラを煮
て、手作りのコンソメス
ープを作りました。

