

飯椀

あまくさ
天草オレンジ

ぎゅうにゅう
牛乳

ドレッシングを
ませましょう。

深皿

エビチリチャーハン

副菜皿

ごまドレッシングサラダ

実は日本で誕生した「エビチリ」



「エビチリ」は、正式には「エビのチリソース煮」といいます。四川料理をアレンジしたもので、本場 中国のエビチリは、日本のエビチリとは全くの別物です。この本場の料理は、トウバンジャンをメインに使ったとても辛いものでした。

そこで、日本人向けに辛さを和らげるため、ケチャップを使用して辛みを抑え、「エビチリ」が誕生しました。

つまり、「エビチリ」は、日本で誕生した日本人向けの料理です。

給食室の様子

「天草オレンジ」は、オレンジとみかんをかけ合わせてできた品種です。



えびは下味し、片栗粉をまぶして揚げ、ソースに加えてエビチリを作りました。