

令和7年9月25日(木)の給食



☆献立名

- ・ごはん
- ・山賊焼き
- ・大根サラダ
- ・きのこのみそ汁
- ・牛乳



「日本味巡り」長野県にちなんだ給食です。

「山賊焼き」は長野県松本市・塩尻市など親しまれている料理で、鶏肉をニンニク醤油ベースのタレに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げる豪快な一枚肉の唐揚げです。

なぜ「山賊焼き」かというと、山賊が旅人から物を「取り上げる」ことにかけて、鶏肉を「揚げる」料理に「山賊焼き」と名付けたというユニークな語呂合わせの説もあります。

その他、サラダやみそ汁には長野県の特産品の
大根やきのこ取り入れました。