

生姜 : 高知  
にんにく : 青森  
きゅうり : 埼玉  
にんじん : 北海道  
玉ねぎ : 北海道  
キャベツ : 長野  
パセリ : 長野  
セロリー : 長野  
もやし : 栃木  
こまつな : 埼玉  
赤ピーマン : ニュージーランド  
鶏肉 : 北海道  
豚肉 : 千葉

**10月15日(金)**

ミルクパン

タンドリーチキン

カラフルサラダ

ミネストローネスープ

牛乳

#### タンドリーチキン

インド料理の一つで、とり肉をヨーグルト・塩・こしょう・カレー粉などの香辛料に漬け込んで、香ばしく焼いたものです。とり肉は串に刺して、タンドゥールとよばれる、つぼの形をした<sup>かま</sup>窯で焼きます。

給食では、たれにしっかり漬け込んだとり肉を、オーブンで焼いて作りました。

(今日のタンドリーチキンは、家庭科の献立を立てる授業で1C5班が考えた主菜です)