

とりにく み そ や つか とりにく てい
鶏肉の味噌焼きに使われている鶏肉は、低力

ロリーでたんぱく質が豊富の食 材 です。

きゅうしょく つか ぶ い にく おお
給 食 で使う部位はもも肉が多いですが、

こんだて にく つか
献立によっては、むね肉を使うこともあります。

や もの いた もの あ もの いろいろ ちょうりほうほう
焼き物や炒め物、揚げ物など色々な調理方法

わしょく ようしょく
があり、和食や洋食のメニューに

おお と い しょくざい
多く取り入れられる食 材 です。





ごはん、^{とりにく}鶏肉のみそ焼き、^やキャベツの塩昆布和え、^{しおこんぶ あ}かきたま汁^{じる}