



5月 19日 (水)

～今日の献立～

- ・ タンドリーチキン
- ・ スパゲティソテー
- ・ オレンジ



### ☆給食の先生からのお話☆

今回は「タンドリーチキン」についてのお話です。タンドリーチキンはインド料理の一つで、“タンドール”と呼ばれる窯で焼き、ヨーグルトやスパイスなどで漬け込んだ鶏肉を金串につりさげて焼いています。保育園では、食べやすいように鶏もも肉をヨーグルト、カレー粉、しょうゆを混ぜたものにつけ、オーブンで焼いています。



### ☆子どものつぶやき（反応）☆

実際に作り方を給食の先生が見せてくれたり、一緒に作ることで、とても興味をもって見ていた子どもたち。ヨーグルトやカレー粉、しょうゆを混ぜたものに鶏肉を入れてもみ込んだ子どもは、「冷たかった～」と嬉しそうに言っていました。カレーの匂いがしてくると「いい匂いがする」「早く食べたい」と待ち遠しそうに言っていました。タンドリーチキンを食べると、「ヨーグルトの味がする」「最高!!」「ジューシー」と美味しそうに食べて、あっという間に完食していました。

