

# 7月1日(木)

うみびら やまびら

## 海開き山開き

アレルギー対応食  
鶏卵抜き衣の  
モロさらさ揚げ

はるさめサラダ

モロの  
さらさあげ

むぎいごはん

もずくスープ

きょうの給食メモ

## 更紗揚げ・・・

カレー粉<sup>こ</sup>やしょう油<sup>ゆ</sup>・酒<sup>さけ</sup>・生姜汁<sup>しょうがじる</sup>で下味<sup>したあじ</sup>をつけて、片栗粉<sup>かたくりこ</sup>をまぶしつけ、揚げたものです。仕上がり<sup>しあ</sup>のいろ<sup>いろ</sup>が、木綿<sup>もめん</sup>の更紗<sup>さらさ</sup>に似<sup>に</sup>ているところから、この名前<sup>なまえ</sup>が付きま<sup>つ</sup>した

更紗<sup>さらさ</sup>とは、インド<sup>はっしょう</sup>発祥<sup>はっしょう</sup>の木綿<sup>もめん</sup>の布<sup>ぬの</sup>を様々<sup>さまざま</sup>な模様<sup>もよう</sup>に染<sup>そ</sup>めたもののことです。

日本<sup>にほん</sup>でも、和更紗<sup>わさらさ</sup>というものがあります。



今日の給食<sup>きょうのきゅうしょく</sup>では、モロ（もうかざめ）を更紗揚げ<sup>さらさあげ</sup>にしました