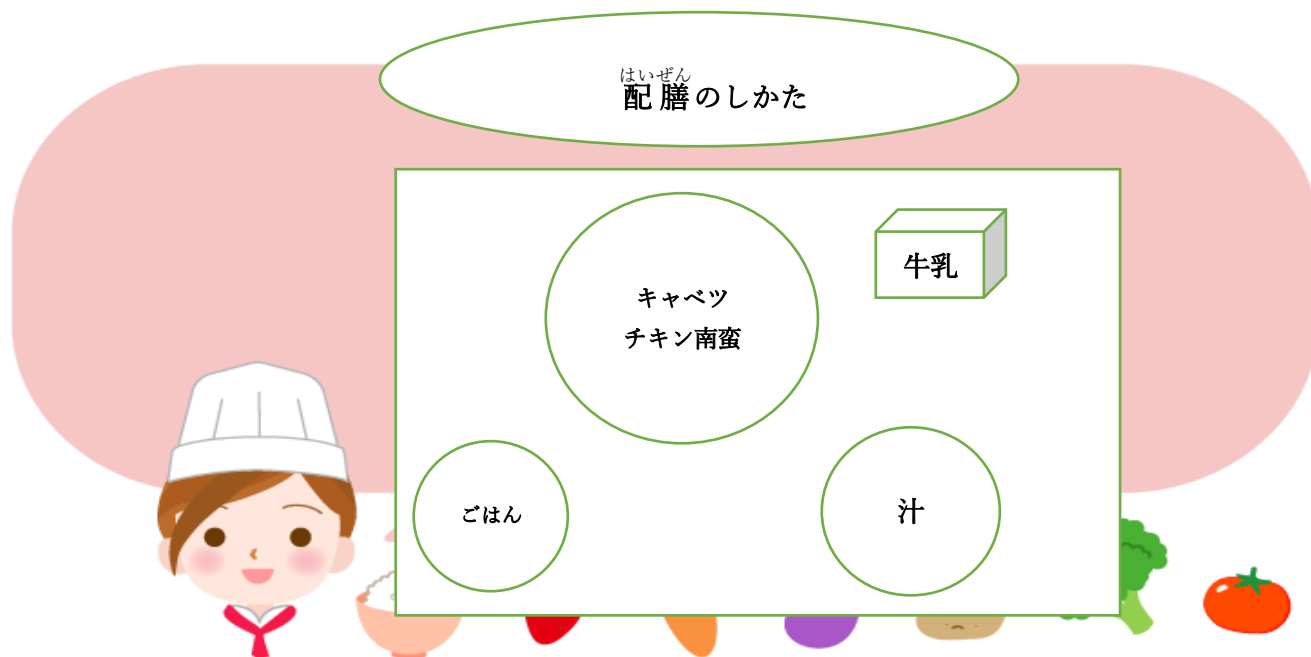


今日の給食は ごはん ひごの屋の柔らかチキン南蛮 キャベツの塩こぶ和え 臭汁 牛乳です。



港区商店街コラボレーション給食第2弾の今日の献立は 青山に本店がある「ひごの屋」さんの大人気メニュー「柔らかチキン南蛮」です。薄く延ばした鶏の胸肉に衣をつけて揚げた後、甘酢餡とタルタルソースをかけて食べます。

「焼きとり ひごの屋」について（写真は ひごの屋ホームページより）



「ひごの屋」は、昭和46年に青山で店を開きました。現在は青山本店の他に、表参道店と外苑前店があります。岩手県でこの店の為に飼育された鶏を毎日直送して店でだしています。

薄く延ばした胸肉に下味をつけます



粉をまぶします



卵をからめて揚げます



揚げました



甘酢餡とタルタルソースをかけて出来上がりです。