

ランチメール

がっ きん きやうしほく さい しやうしやう

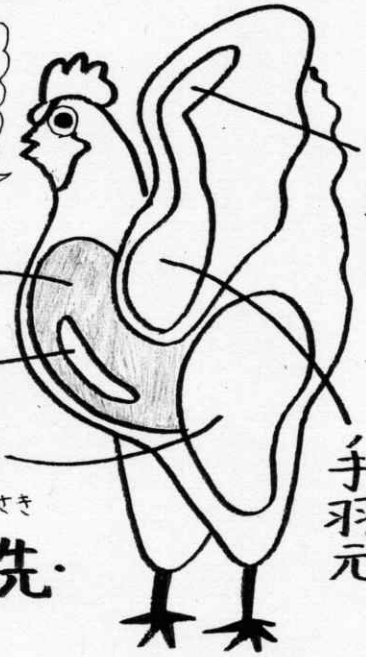
2022.7.12

1学期給食最終週

えいごで
チキン
といいます

とりにく

むね肉
ササミ
もも肉



てばさき
手羽先

てばもと
手羽元

について。

とりにくは部位によって

主に^{おも}もも肉・むね肉・手羽元・手羽先

ササミに分けられます。

それぞれ^{それぞれ}食感・味にちがいがあり、今日のチキンライス

にはむね肉が使われています。むね肉は

その名の通り、とりのむねの部分の肉で、

脂肪が少なく、あっさりした味が特徴です。

たんぱく質はもも肉より多く、ビタミンA

(皮ふ・粘膜を保護する働き)も豊富です。

淡いピンク色も、もも肉とのちがいです。