

集合写真!!6年串組

串組

串カツ盛り

串カツ(くしかつ)は、肉や野菜などを串に刺し、衣を付けて油で揚げた日本の料理。

- 5本盛り..... 650円 (税込702円)
- 3本盛り..... 450円 (税込486円)



やきとり盛り

やきとりは、鶏肉を一口大に切ったものを、串に数個刺し通し、直火焼き(串焼き)して調味したものである。

- 5本盛り..... 650円 (税込702円)
- 3本盛り..... 450円 (税込486円)



運動会の騎馬戦メニュー

・▲馬肉のおつまみ

馬肉は、他の畜肉と比較すると栄養価が高く、滋養強壮、薬膳料理ともされる。

480円 (税込518円)



・▲馬肉ユッケ

馬肉は多種のビタミン類の含有が豚肉の3倍、牛肉の20倍。ビタミンB12は牛肉の6倍、ビタミンB1も牛肉の4倍。

580円 (税込626円)



焼きもの 英語の時間

・たくさんウインナー

ウインナーはその名の通りオーストリアのウィーンが発祥とされる世界的にも最もポピュラーなソーセージです。

580円 (税込626円)

・初恋しちゃったD・M・T

(ハートのだし巻き卵)

大根おろしはそのままのものを雪おろし、醤油を掛けたものを染めおろしと言います。

480円 (税込518円)



・大阪名物T・P・Y

(とんべい焼)

豚肉を卵で包んで焼いたお好み焼きのようなもの。

480円 (税込518円)



・ここでもやっぱりB・K・I (豚キムチ炒め)

韓国の漬物キムチと豚肉(特に豚バラ)を使った料理です。

580円 (税込626円)

・関西たこ焼き

小麦粉の生地の中にタコの小片を入れ直径3cm〜5cmほどの球状に焼き上げた大阪発祥とされる料理で、おやつ、間食として食べられB級グルメとされる事が多い粉物料理である。

380円 (税込410円)



・▲トントロ鉄板焼き

頬下部の脂身の肉。口に入れるとトロリとした舌触りと豚肉特有の美味しさが絡まって、満足の味わいです。

580円 (税込626円)



・▲角煮ピザorエビマヨピザ

イタリア国内の(特に北イタリア)で「ピザ」と発音すると、イタリア人は地名の「ピザ」Pisaのことだと誤解される場合があるので注意!

680円 (税込734円)

・コーンバター

トウモロコシは、イネ科の一年生植物。穀物として人間の食料や家畜の飼料となるほか、デンプン(コーンスターチ)や油、バイオエタノールの原料としても重要です。

400円 (税込432円)

・情熱ホルモン鉄板焼き 680円 (税込734円)

ホルモン焼き(ホルモンやき)とは、内臓肉(もつ)を焼く料理。大阪の一部では「ホルモン屋」などで供される料理であったが、味付けされたパック製品が販売されていることから一般家庭においても食される事もある。

・シャキシャキもやし炒め 400円 (税込432円)

モヤシ(もやし、鹽、萌やし)とは、主に穀類や豆類の種子を人為的に発芽させた新芽。

・ごろごろ!肉団子甘酢 450円 (税込486円)

挽肉につなぎと調味料を入れて混ぜ、丸く成形してから、加熱して作る料理である。日本語では肉団子(にくだんご)・メンチボール、ミンチボールなどとも言う。

給食

おじさんの今日の一品

給食おじさんの今日のおすすめ!!愉しみにしてね!

480円 (税込518円)



▲マークは天神分校では取り扱いがありません。