

# 3+4+3=刺身 算数の時間



## ●▲森×バター+343(さしみ)=アボガドお刺身

栄養素は非常に高くとてもヘルシー。その栄養価の高さはギネスブックにも記載されている。

400円 (税込432円)



## まぐろ組

### ●▲まぐろキムチ和え

マグロ(鮪)は、サバ科マグロ属に分類される硬骨魚類の総称。

500円 (税込540円)

### ●▲まぐろゆっけ

ユッケは、生肉を用いた韓国の肉料理のこと。

580円 (税込626円)

### ●赤組 カルパッチョ(サーモンカルパッチョ)

生の牛肉や魚介類を薄切りにし、オリーブオイル・レモン汁・ソースなどをかけたり、パルミジャーノレジャーノというチーズを薄切りにしてのせたりしたもの。

480円 (税込518円)



### ●白組 カルパッチョ(たこのカルパッチョ)

たこは海洋性の軟体動物で、主に岩礁や砂地で活動する。淡水に棲息する種は知られていない。

480円 (税込518円)

### ●▲算数カルパッチョ~マグロ+アボガド=トロ?

味分析で、科学的にアボガドの液とマグロの液を特殊機械で測ると、ほぼ同じ数値。

580円 (税込626円)

### ●かつおたたき

鰹を筋に切り、表面のみをあぶったのち冷やして切り、薬味とタレをかけて食べる。

480円 (税込518円)

### ●お姉ちゃんの大好物!サーモンのお造り

とろサーモンは吉本興業東京本社(よしもとクリエイティブ・エージェンシー)所属のお笑いコンビ。

480円 (税込518円)

### ●お父さんのおつまみたこぶつ

タコは比較的高い知能を持っており、一説には最も賢い無脊椎動物であるとされている。

480円 (税込518円)

### ●教頭先生お刺身盛り合わせ(3種)

刺身とは、魚介類などの食品を生のまま小片に切り、醤油などの調味料で味を付けて食べる日本料理である。

880円 (税込950円)



## 揚げもの

### ●部活帰りの

#### コロッケ(2個)

日本のお笑いタレント。ものまねタレント。歌手

240円 (税込259円)



### ●寄り道買い食いメンチカツ(2個)

日本での起源には諸説があるが、明治時代に東京都台東区浅草の洋食店がミンチカツレットとして販売したのが起源とされている。メンチの語源はミンチで、メンチカツ、ミンチカツとも和製語である。

380円 (税込410円)

### ●ぽてっと丸いポテトモチ

ポテトもち(いももち)は、じゃが芋やさつまいろ、里芋をつぶしてごはんや餅と練り合わせてだんご状にした、日本各地に伝わる郷土料理です。

380円 (税込410円)

### ●シャカシャカポテト

●コンソメ ●コーンポタージュ ●塩 ●醤油バター

480円 (税込518円)



### ●球技大会のチーズボール

牛・水牛・羊などからとれる乳を、凝固や発酵などの形で加工してつくられたもの。紀元前4000年ごろには作られていたと考えられる。

480円 (税込518円)

### ●先生のげんこつなんこつ唐揚げ

なんこつに豊富に含まれるコラーゲンは新陳代謝促進や美肌効果、骨粗しょう症の予防に効果的。

480円 (税込518円)



### ●給食おじさんの鶏の唐揚げ

中国(唐)から伝来した調理法であり、中国で「乾炸(ガンジャー)」という鶏肉に粉をまぶして揚げる調理法が一番近い。

480円 (税込518円)

### ●▲手作りハムカツ

ハムを具にしたカツレット。食肉が高価なものであった時代にプレスハムを利用して開発された。

480円 (税込518円)

### ●給食おじさんのクリームコロッケ

ホワイトソース(ベシャメルソース)や茹でたじゃがいもを潰したものを俵型や小判型に丸め、小麦粉、卵、パン粉を衣としてつけ、ラードや食用油で揚げたもの。焼肉や蟹肉など魚介類やタマネギのみじん切りなど野菜を加熱し、混ぜる場合が多い。

480円 (税込518円)



### ●AB型のエビマヨちゃん

本来はフランス料理のソースの一種。英語でもmayo(メイヨ)と略される。

680円 (税込734円)



### ●宮崎そのまんまチキン南蛮

延岡市にあった洋食店「ロンドン」のまかないで出されていた料理が原型。宮崎県の郷土料理。

750円 (税込810円)

### ●▲あの頃の鯨(くじら)カツ~貝だくさんタルタルソース添え~

1970年代までクジラ料理は給食をはじめ日本人にとって重要なたんぱく源だった。

780円 (税込842円)

### ●虫かご観察~夏休みの思ひで~

揚げものが虫かごに大集合!じっくり観察して選んでね! タコさんウインナー、うずら卵など...

880円 (税込950円)



### ●いかした先生のイカリング 420円 (税込453円)

イカフライとは、イカに衣をまぶして油で揚げる料理である。胴体を薄切りにしたものはイカリング、あるいはカラマリとも呼ばれる。

### ●揚げ出し豆腐 420円 (税込453円)

揚げ出し豆腐(あげだしどうふ)は、豆腐に衣をまわして揚げ、だし汁または、醤油で味を付けたつゆをかけた料理である。

### ●揚げ出し餅 420円 (税込453円)

居酒屋の定番メニューでもある揚げ出し豆腐のお餅バージョンです。揚げたお餅がトロトロで、とっても美味しいです。

### ●ごぼうの唐揚げ 420円 (税込453円)

ゴボウ(牛蒡または牛蒡、悪実)は、キク科の多年草。ユーラシア大陸原産。大阪弁では「ごんぼ」と呼ぶ。

▲マークは天神分校では取り扱いがありません。