

11月20日(木)

ポテトサラダ

チキンチャップ



ごはん

にんじんのポタージュ

➡ 除去食
(乳抜き)



ケチャップ

チキンチャップに使うケチャップは、元々は魚を使ったソースでした。昔、中国や東南アジアでは「ケ・ツィアップ」という魚醤(ぎょしょう)が使われ、それがイギリスやアメリカに伝わり、トマトを使ったケチャップに進化したといわれています。



日本には明治時代にアメリカから入り、洋食ブームとともに広まったといわれています。