

きょう きゅうしょくひとくち 10/22(木)今日の給食一口メモ



きょう
今日のひとくちメモは、「ハヤシライス」についてです。

「ハヤシライス」は、明治時代のはじめに横浜のレストランで作られて、大正時代にはカレーライスとともに全国に広まりました。ハヤシライスの語源は、ハッシュド・ビーフという料理です。これは、うす切りやこま切りの牛肉をバターで炒め、野菜と一緒に煮込んだ料理です。これをご飯にかければ、ハッシュド・ビーフ・アンド・ライスということになり、それが短くなって「ハヤシライス」となったそうです。給食では、ぶた肉を使いました。



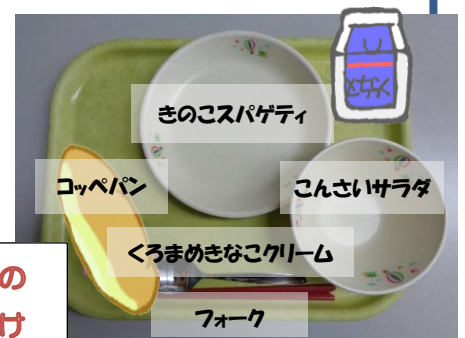
きょう きゅうしょくひとくち 10/23(金)今日の給食一口メモ



きょう
今日のひとくちメモは、「きのこ」についてです。

秋が旬のきのこ。今日のスパゲティ中に入っている、きのこの名前がわかりますか。しいたけ、たもぎだけ、ぶなしめじの3種類のきのこが入っています。きのこは種類が多く、日本では5000～6000種類もあるといわれています。そのうち食べられるものが200種類くらいだそうです。最近是一年中栽培されているので、いろいろな料理で味わうことができます。

きのこにはおなかの中をきれいにしてくれる食物せんいがたくさん含まれています。苦手な人もまずはひとくち！チャレンジしてみましょう。



きょうのもりつけ