

5月6日(金)

☆今日の給食☆

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

なつみ



牛乳

ハヤシライス

コールスローサラダ

食材名

産地名

ぶたにく

埼玉

にんにく

青森

セロリー

静岡

たまねぎ

北海道

にんじん

長崎

しめじ

長野

もやし

栃木

キャベツ

愛知

ほうれんそう

茨城

マッシュルーム

千葉

グリンピース

ニュージーランド

なつみ

三重

今日の給食は「ハヤシライス」と「コールスローサラダ」に旬の果物「なつみ」です。

「ハヤシライス」は、肉や玉ねぎなどを炒めてブラウンソースで煮込んだものをご飯にかけた、日本生まれの洋食メニューです。名前の由来には、イギリス料理の『ハッシュドビーフ』がお手本になっているからだとか、日本橋の老舗“丸善”の社長だった『早矢仕 有的（はやし ゆうてき）』さんが作った料理だからだとか、色々な説があるそうです。とにかくにも「ハヤシライス」は、明治のはじめから現在まで食べられて続けられている人気の洋食メニューだということです！給食の「ハヤシライス」も人気なのでたくさん食べてください☆