4月　　21日（月）今日の盛り付け

大皿：小松菜ガーリック
　　ライス
チーズ入りミートローフ

大碗：大豆のトマトスープ

小碗：ツナと大根の
　ごまドレッシングサラダ

トレイ：牛乳
　　清見オレンジ

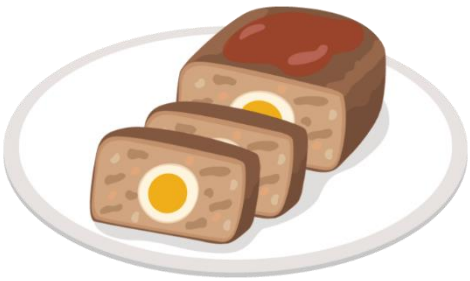
【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。

ミートローフ

ミートローフとは、アメリカの家庭料理の一つで、ミンチ状にした牛肉や豚肉に、玉ねぎ、卵、パン粉、ナツメグなどのスパイスを加えて、型に入れて焼き上げた料理のことをいいます。

アメリカへ渡ったドイツの移民が持ち込んだ料理が原型になったと言われています。ミートローフは英語で「肉の塊」という意味を持っていて、今日までその豪快な見た目から、パーティー料理の定番として親しまれています。

切り分けて、好みでデミグラスソースなどをかけてよく食べられており、肉のタネを型に入れる時にゆで卵を中に仕込み、切り分けた時に卵の断面がきれいに表れるようにつくる手法もあります。

今日の給食ではダイスチーズを生地に混ぜ込んでいます。チーズのうま味と塩味がプラスされて、より美味しくつくっているので味わって食べましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪