

5月 1日（木）今日の盛り付け

大皿：ハッシュド
ポークライス

大碗：フルーツヨーグルト

小碗：こまつなアーモンド
サラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。



ハッシュドビーフとハヤシライスの違い

ハッシュドビーフとは、細切りの牛肉をドミグラスソースで煮込んで作る^{ようしょくりょうり}洋食料理のひとつです。デミグラスソースで煮込んで作るハッシュドビーフは実は、日本生まれの^{せいおうふうりょうり}西欧風料理です。西欧にもハッシュドビーフは存在しますが、日本のハッシュドビーフは^{こと}異なります。ハッシュドビーフのハッシュとは、細かく切るという意味で、西欧では玉ねぎなどの^{きざ}刻んだ野菜と肉を^{にこ}煮込んだ^{りょうり}料理のことを言います。

ハッシュドビーフという名前の料理は19世紀以前には存在しており、デミグラスソースで煮込んだ料理ではないものの、^{うすぎ}薄切り肉の^{にこ}煮込み料理という点においては^{きょうつう}共通しています。ルウは使用せずに、赤ワインやデミグラスソース缶を使って作るのが^{ほんかくてき}本格的なハッシュドビーフのレシピです。

ハヤシライスは、^{うすぎ}薄切りの^{たま}玉ねぎと牛肉を炒めて、トマトピューレやドミグラスソースで煮込んで作ります。ハヤシライスは日本で生まれた西洋風料理で、明治時代から^{めいじじだい}食べられていると言われています。名前の由来はたくさん存在し、「ハッシュ・ド・ビーフという^{ことば}言葉がなまってハヤシライスになった」や「林という名前の人が作ったことで、ハヤシライスになった」など、はっきりとした^{しんそ}真相は分かりません。トマトの程よい^{さんみ}酸味とコクが味わえる人気の料理です。

今日の給食では^{ぎゅうにく}牛肉の代わりに^{ぶたにく}豚肉で作っています。

今日の^{きゅうしょく}給食も^{のこ}残さず食べましょう(^_^)