

10月 14日（火）今日の盛り付け

大皿：きのこおろし
ハンバーグ
大根と人参の酢醤油和え

大碗：ごはん
じゃこふりかけ

小碗：ねぎとあおさの
味噌汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

ハンバーグ



ハンバーグは、ドイツ発祥^{はっしょう}の肉料理である。正式名称^{せいしきめいしょう}は、ハンバーグステーキ、あるいは、ハンバーガーステーキです。ハンバーグの起源^{きげん}は18世紀頃のドイツ・ハンブルクにあり、名称^{めいしょう}もハンブルクの英語発音^{えいごはつおん}から「ハンバーグ」となった。ドイツ、ハンブルグ地方^{ちほう}から、アメリカに移民^{いみん}する船^{ふね}において、故郷^{ふるさと}のタルタルステーキ^{じょうきやく}が食べたい乗客^{きぼう}の希望^{かんそうにく}にそって、コックが野菜くずと乾燥肉^{もど}を戻したものを焼き固めて焼いたものが原型^{げんけい}でとされます。なお、英語の「Hamburg」は都市名^{としめい}の「ハンブルク」を意味する。アメリカなど欧米諸国^{おうべいしよこく}では、サンドイッチにしない単独^{たんどく}料理^{りょうり}（日本語におけるハンバーグ）も含む総称^{そうしょう}として「ハンバーガー」と呼びます。主に挽肉^{ひき}とみじん切りにした野菜にパン粉^まを混ぜ、塩を加えて粘性^{ねんせい}を出し、卵^{つな}を繋ぎとしてフライパンで加熱^{かねつ}して固めたもののことです。日本ではチーズやトマトソース、デミグラス、シャリアピンソースといったソース^{ほか}の他、照り焼きソース^て、醤油ベース^{しょうゆ}のソースなど和風の味付け^{わふう}がなされることも多いです。今日は和風ハンバーグで、旬^{しゅん}のきのこ^{だいこん}と大根^{しょう}おろしを使用したソースをかけています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)