

4月 28日 (火) 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：花野菜の
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^{じょう}状にした牛肉や豚肉に、玉ねぎ^{たまご}、卵、パン粉、ナツメグなどのスパイスを加えて、型^{かた}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^{げんけい}になったと言われていいます。ミートローフは英語で「肉の塊^{かたまり}」という意味を持っていて、今日までその豪快^{ごうかい}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、好みに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^{たんめん}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^{えんみ}がプラスされて、より美味しくな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(^_^)

