

4月 30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：いんげん豆のトマト
スープ

小碗：ツナと大根の
アーモンドサラダ

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^{しょう}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、^{かた}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^{げんけい}原型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^{かたまり}塊」という意味を持っていて、今日までその^{ごうかい}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、好ん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^{たんめん}断面がきれいに表れるように作る手法もあります。

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^{み えんみ}塩味がプラスされて、より^{おい}美味しくつくっているので^{あじ}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(^_^)

