

# 10月 7日（月）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  
りんご

大碗：ごはん

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

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)