

7月 19日 (金) 今日の盛り付け

大皿：ハヤシライス

大碗：フルーツ寒天

小碗：エッグサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

ハヤシライス

ハヤシライスは炒めた肉、玉ねぎの具をソースで煮込み、ご飯にかけてつくる日本で生まれた西洋料理です。

ハヤシライスの由来をめぐっては、いくつかの説があります。まず、上野精養軒の^{はやし}コックだった^{はやし}林さんが、^{じゅうぎょういんよう}従業員用の^{しょくじ}食事として^{こうあん}考案したからという説があります。もう一つは、大手書店「丸善」の^{まるぜん}創始者の^{そうししゃ}早矢仕さんが、子供に^{じょう}滋養をつけさせたいと考え、肉と野菜を煮込んだものをご飯にかけ、^{でっち}夜食として^{せつ}丁稚に出したのが当時のハヤシライスであったという説です。

また、^{えいご}英語の「ハッシュ」がなまったものという^{せつ}説もあります。ハッシュの意味は肉の^{い み にく ほそぎ}細切りのこと。もともとは、「ハッシュド・ビーフ・アンド・ライス」と呼ばれていたメニューであったといえます。この「ハッシュド・ビーフ・アンド・ライス」は、^{めいじまつき}明治末期から^{たいしょうしょき}大正初期にかけて^{とうきょう}東京で^{だい}大ヒットし、^{とうじ}当時は、^{とうきょう}東京・^{しんじゅく}新宿の^{はやかわてい}早川亭のものが、^{ゆうめい}もっとも有名でした。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

