

1月 9日 (木) 今日の盛り付け

大皿：ゆずおろし
ハンバーグ
切り干し大根の
炒め煮

大碗：ごはん

小碗：じゃがいもとわかめ
のみそ汁

トレイ：牛乳
いよかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

ハンバーグ

ハンバーグの名前の由来は地名です。ドイツのハンブルグ地方が発祥で、それが訛ってハンバーグとなったそうです。英語で書くと『Hamburg』ですが、これはハンバーグではなく、ハンブルクを意味します。

もともとはハンブルクで人気だった「タルタルステーキ」から変化したといわれています。タルタルステーキは生肉を細かく刻み、玉ねぎなどの薬味を混ぜ、こしょうなどの香辛料で味付けをした料理です。ドイツで流行した際、より食べやすい焼いたひき肉を使うようになり、アメリカに伝わる時に「ハンバーグ（ハンブルグ）ステーキ」と呼ばれるようになりました。

日本で初めてハンバーグを提供したところは、料理学校でした。赤堀割烹教室という日本初の料理学校の開校披露の席上で、提供されたのが日本で最初とされています。当時は牛のひき肉の塊に小麦粉をまぶしただけのものを油脂で焼き、トマトソースを添えていたようです。

今日はゆずの皮やしぼり汁を使ったおろしソースをかけた和風のハンバーグです。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪

