

1月 23日 (木) 今日の盛り付け

大皿：メンチカツ
きゃべつともやしの
アーモンド和え
りんご

大碗：ごはん

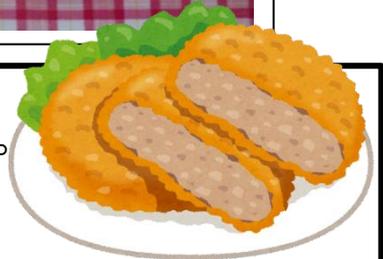
小碗：なめこ汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

メンチカツ



メンチカツは、^{ようしょく いっしゆ}洋食の一種です。豚肉や牛肉のひき肉に玉ねぎのみじん切り・^{しょくえん}食塩・こしょうなどを混ぜて練り合わせ、^ね小判型または丸型に形成し、^{こぼんがた まるがた}小麦粉・^{けいせい}溶き卵・^{こむぎこ}パン粉をつけて^と油で揚げた料理です。形状はコロッケに似ています。メンチと^{りやく}略されますが、^{おおさか}大阪を中心とする^{ちゆうしん}地域では^{ちいき}ミンチカツとも呼ばれます。

^{めいじき}明治期に^{ぎんざ}銀座の^{ようしょく}洋食店が「ミンツ・ミート・カツ」(minced meat cutlet)として販売したのが^{きげん}起源とされます。^{かんとう}関東から^{かんさい}関西に伝わった料理とされていて、昭和^{りょうり}初期に^{ねんそうぎょう}神戸湊川の三ツ輪屋精肉店(明治34年創業、現三ツ輪屋総本店)の二代目^{めいめい}の水野三次が^{にく}東京の^ね洋食店の「肉の練り物」(ミートボールのこと)をヒントに命名しました。ウスターソース等をつけて^{おお}食べることが多いです。サンドイッチやハンバーガーの具とされることもあります。一般にメンチカツは^{しょみんてき}庶民的な^{ようしょく}洋食のイメージがありますが、^{ぎゅうしやう}ブランド牛使用を^{けいしょく}アピールした品にも使われます。軽食ともされますが、^{ていしょく}定食として^{しるもの}ごはんや汁物とともに^{ていきやう}提供される場合も多いです。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)