

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



ラフランスゼリー

小皿



ハンバーグてりやきソース
やさいソテー

大皿

ごはん

わん

かきたま汁



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で、考えながら心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆
食器の置き方はこのランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



今日の献立

11月21日(月)

(主食) ご飯 (主菜) ハンバーグ照り焼きソース (副菜) 野菜ソテー
(副菜) かきたま汁 (デザート) ラフランス・ゼリー 牛乳

今日は、調理員さん手作りのハンバーグです。いつもはデミグラス味のソースですが、和風のテリヤキ味にしてみました。

ハンバーグは、「ハンバーグ・ステーキ」が本当の名前です。ドイツのハンブルクという町で作られていた、ひき肉とパン粉を使った「フリカデレ」という料理が世界中に広まり、アメリカでは「ハンバーグ・ステーキ」が作られるようになりました。

日本で初めて「ハンブルク風ステーキ」が登場したのは、明治時代、料理学校のお祝いパーティだそう。明治時代から、西洋料理や肉料理が広がったんですね。

ハンバーグをおいしく作るコツは、ひき肉にまず塩だけ入れて、よくこねることです。

今日のオリジナルソースには、かくし味が入っています。

何が入っているか、よーく味わって、当ててみてください☆