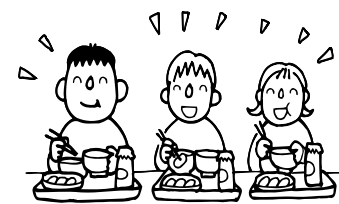


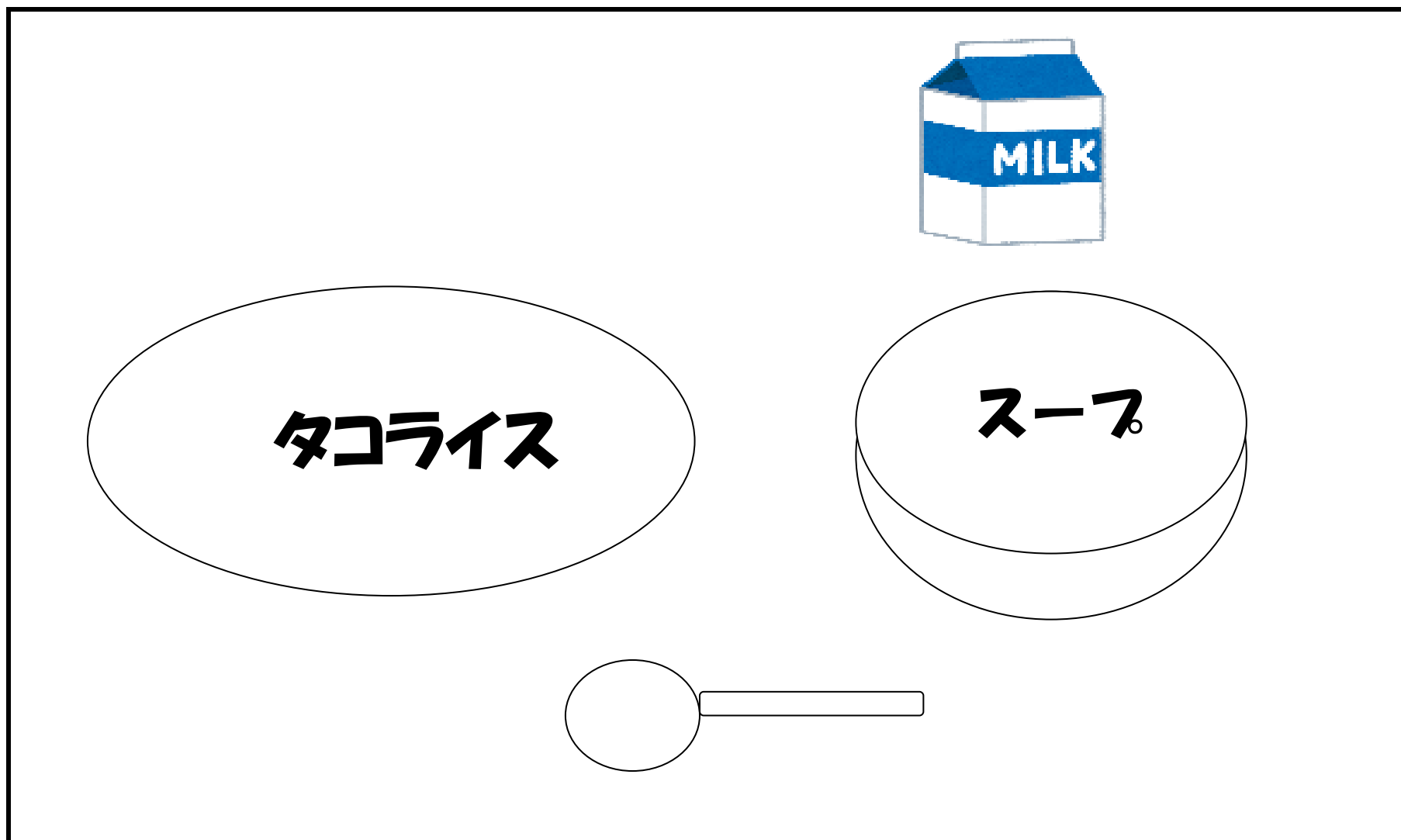
令和7年度

# ランチタイムだよ



鶴指小給食室

★ 6月2日(月) のもりつけ



★ 6月2日(月) の献立

ごはん

タコライス(ぐ)

やさいとひよこまめのスープ

ぎゅうにゅう



きょう 今日【タコライス】についてのお話はなしです。

はじ まず初めに【タコライス】の素<sup>もと</sup>になった【タコス】についてです。

【タコス】とは、豚肉<sup>ぶたにく</sup>をスパイス<sup>いた</sup>で炒めて野菜<sup>やさい</sup>と一緒にトルティーヤという皮<sup>かわ</sup>で巻<sup>ま</sup>く料理<sup>りょうり</sup>です。

おきなわ 沖縄にあるお店の店長<sup>みせ てんちょう</sup>さんが、アメリカの軍人<sup>ぐんじん</sup>向けに

「タコスだけではお腹<sup>なか</sup>がすいてしまうだろう」と思い、

ごはん<sup>はん</sup>の上にタコス<sup>うえ</sup>をのせたのが誕生<sup>たんじょう</sup>のきっかけ

といわれています。