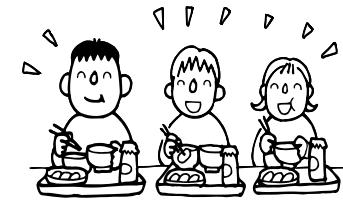


令和7年度

ランチタイムだよい



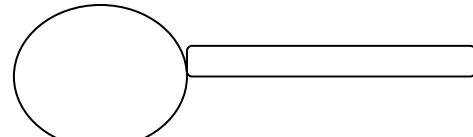
鶴指小給食室

★ 6月2日(月) のもりつけ



タコライス

スープ



★ 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



今日は【タコライス】についてのお話です。

まず最初に【タコライス】の素になった【タコス】についてです。

【タコス】とは、豚肉をスパイスで炒めて野菜と一緒に

トルティーヤという皮で巻く料理です。

沖縄にあるお店の店長さんが、アメリカの軍人向けに

「タコスだけではお腹がすいてしまうだろう」と思い、

ご飯の上にタコスをのせたのが誕生のきっかけ

と言われています。