

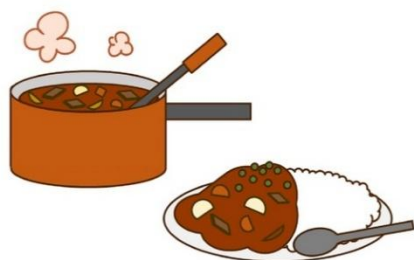
9月24日(木)

きょう きゅうしょく
今日の給食は ハヤシライス スティックサラダ なし

ぎゅうにゅう
牛乳です。



あきづき
秋月



ハヤシライスは、イギリスで生まれた「ハッシュドビーフ」を日本風にアレンジした料理だと言われています。どちらも細切りにした肉や玉ねぎをじっくり煮込んだ料理ですが、ハッシュドビーフは主にデミグラスソースで味をつけますが、ハヤシライスはケチャップを使うので、甘めの味になります。

他にも、とんかつやオムライスやナポリタンも海外の料理をもとにして、日本で生まれた料理です。

デザートの梨は「秋月」という品種で、生産量TOP3の「幸水」「豊水」「新高」という3つの品種をかけあわせて2001年から売られています。

甘みは少ないですが、とても水分が多く瑞々しい梨です。