

今日は肌寒いですね。でも、勉強をするには良い気温です。

さて、今日の給食は・・・

ハヤシライス です。

ハヤシライスの名前は、早矢仕さんという人が、考えて作った料理だから・・・という説もありますが、ハッシュドビーフ・ウィズ・ライスが変わって、ハヤシライスとなった・・・ともいわれています。『ハッシュ』とは、細かく切ること、細かいもの・・・というような意味があって、ハヤシライスには、薄切りにした肉が入ってい

ます。本来は、牛肉を入れるのですが、給食では、豚肉を使っています。

豚肉、玉ねぎ(105kg・約400個)、にんにくなどの野菜をあめ色になる位までよく炒め、ブラウンルウも入れて、じっくり煮こおとできあがりです。カレーとは、またちがう、ふか〜い大人の味……。食べてみてね。

