

五中三二給食通信

令和5年 5月 18日 NO.27

今日の給食は「ハンバーグおろしソース」です。今回は「ハンバーグ」についてです。

ハンバーグはひき肉にパン粉や炒めた玉ねぎをいれて調味料を加えて、だ円形にまとめた料理ですね。このハンバーグのもととなる料理は、ドイツの港町であるハンブルグ地方で人気のあったタルタルステーキが始まりと言われています。その後、ドイツ系移民によりアメリカに伝わり「ハンブルグ風ステーキ」と呼ばれるようになりました。

今では家庭料理やファミリーレストランで人気のメニューですね。今日はひき肉に豆腐を入れておろしソースをかけていただきます。



おろしソースとハンバーグの組み合わせは
はんぱ（半端）なくグッド👍ですね♪



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ごはん

ハンバーグおろしソース

こしきあ
五色和え

新玉ねぎのみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 生揚げ みそ かつお節	米 米粉 パン粉 油 砂糖 白すりごま	玉葱 だいこん キャベツ 小松菜 にんじん もやし ホールコーン 新玉ねぎ さやえんどう