

9月16日(火)の給食

727kcal



献 立

献立	材料
タコライス風	米 豚ミンチ 玉ねぎ オリーブオイル トマト缶 ケチャップ ウスターソース チリパウダー 塩・こしょう キャベツ
きゅうりの酢の物	きゅうり わかめ かにかま 酢 薄口しょうゆ 砂糖
オクラの おかか和え	オクラ もやし えのき かつおぶし 薄口しょうゆ 砂糖
小松菜の スープ	小松菜 にんじん ベーコン コンソメスープ 塩・こしょう
パインゼリー	パインジュース アガー 砂糖 水



タコライス

メキシコ料理の「タコス」がヒントになり誕生した沖縄オリジナル料理です



「タコス」+「ライス」=「タコライス」

味づけしたひき肉とレタス、トマト、チーズなど「タコス」の具をご飯に乗せたファーストフード

由来

きばまつざく
儀保松三郎



米兵たちが安価で
お腹一杯食べられるように

とタコスをアレンジして
誕生させられたといわれる

(諸説あり)