

9月11日(水)の給食



769 kcal



献立

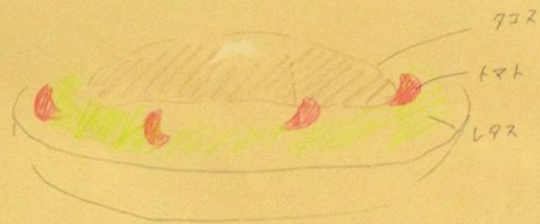
献立	材料
タコライス風	米 豚ミンチ 玉ねぎ オリーブオイル トマト缶 ケチャップ ウスターソース チリパウダー 塩・こしょう キャベツ
ベーコンと ほうれん草の 卵炒め	ほうれん草 卵 ベーコン しめじ 酒 コンソメ顆粒 塩・こしょう 油
きゅうりと わかめの 酢の物	きゅうり かにかま わかめ 酢 砂糖 薄口しょうゆ
中華スープ	白菜 にんじん 春雨 鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩・こしょう
杏仁豆腐	牛乳 アガー 砂糖 水 アーモンドエッセンス



タコライス

タコライスとは

沖縄県民の料理で、メキシコ料理のタコスの具材乗ったご飯です。なので、タコが乗っているライスではなく、タコスに乗せたご飯という意味です



タコライスはメキシコ料理の一つで、ご飯の上にタコスの具材をのせたもの。挽肉や野菜、チーズ、サルサソースなどをトッピングし、メキシコの国味を楽しめることができます。

タコとは？

メキシコの言葉で「タコ」という意味。

タコライスの郷土は？

南国・沖縄には様々な郷土料理があります。「タコライス」は米海兵隊キャンプハンセンのある全琉球が格好。