

9月1日(火)の給食



690kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
豆腐ハンバーグ	鶏ミンチ 木綿豆腐 玉ねぎ 枝豆 パン粉・牛乳 塩・こしょう ナツメグ ケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 水
キャベツの旨塩炒め	キャベツ もやし ごま油 鶏ガラスープの素 水・酒 塩・粒こしょう にんにく
3色ナムル	にんじん ニラ コーン 鶏ガラスープの素 薄口しょうゆ にんにく・ごま油
なすの味噌汁	なす 長ネギ 味噌 和風だし
パインゼリー	パインジュース アガー 砂糖 水



ハンバーグの起源は、18世紀頃ドイツの港町ハンブルクで労働者に人気のあったタルタルステーキだと言われています。タルタルステーキとは、13世紀頃ヨーロッパまで攻め込んでいたモンゴロイド系の騎馬民族タルタル人(tartars)が食べていた生肉料理を原型としています。