

5月21日(金)の給食

756kcal



献立



献立	材料
タコライス風	米 キャベツ 豚ミンチ 玉ねぎ トマト缶 オリーブオイル ウスターソース ケチャップ チリパウダー 塩・こしょう
ごぼうと パプリカの きんぴら	ごぼう 赤パプリカ 黄パプリカ ごま油 濃口しょうゆ 砂糖 みりん ごま
かぼちやと ブロッコリー のサラダ	かぼちや ブロッコリー マヨネーズ 砂糖 生クリーム
卵スープ	卵 玉ねぎ コンソメスープ 塩・粒こしょう
カルピス ゼリー	カルピス アガー 砂糖 水



タコライス



タコライスとは…?

「タコ(タコス)」+「ライス」という名前があらわしている
ように、タコスの具材をご飯の上のせた料理である

沖縄が発祥とされる食べ物。1980年代はじめ、
沖縄中部の米軍基地「キャンプハンセン」の周辺に
あった飲食店「パーラー千里」の店主が生み出した
オリジナル料理なのである。当時、お金に余裕が
なかった米兵たちに、リーズナブルでおなかか
いっほいにする料理を提供したいという思
いから開発されたメニュー。

