

きゅうしょくつうしん

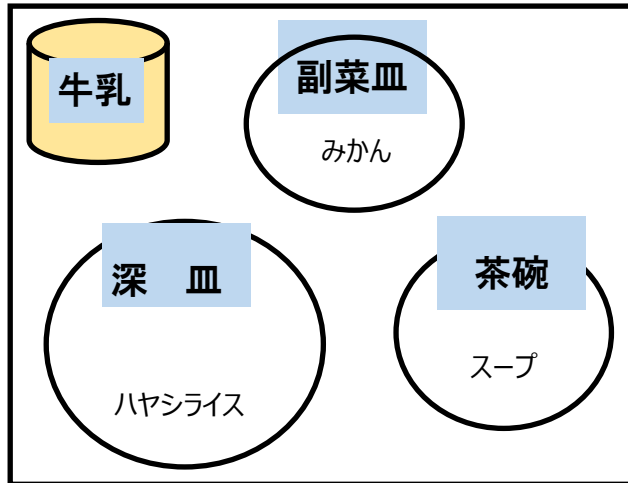
5月11日(水)

ハヤシライス

コールスロースープ

くだもの あまなつ
果物 (甘夏みかん)

きゅうにゅう
牛乳



ハヤシライスは、^{にほんしき}日本式^{せいようりょうり}西洋料理で^{めいじじだい}明治時代に^{つく}作り^{はじめ}始められた
といわれています。^{ぎゅうにく}牛肉の^{ほそぎり}細切りを使った^{つか}西洋料理の^{せいようりょうり}ハッシュドビーが
^{にほんごふう}日本語風に^よハヤシライスと呼ばれるようになったといわれています。

^{きゅうしょく}給食のハヤシライスは、^{がっこう}学校で^{つく}作った^{てづく}手作りの^いブラウnlウを入れて
^{にこ}煮込みました。ブラウnlウは、^{つく}ホワイトルウよりも作るのに^{じかん}時間がかか
り、^{こんき}根気のいる^{さぎょう}作業です。よく^{あじ}味わって^た食べましょう。

