

きゅうしょくしつからのお知らせ

れいわ ねん  
令和5年

9月8日(金)

# きょうのもりつけ

さけ にく  
鮭とひき肉のハンバーグ

※鮭のすり身と鶏ひき肉で作りました。

さつまいもごはん

く 貝 だくさんみそ汁



きゅうにゅう  
牛乳

☆みそは新潟県  
とうかまち うすい  
十日町の白井  
のうま農園から届きま  
した。

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

きょう はなし  
今日は“ハンバーグ”のお話です。ハンバーグは「ハンバ  
ーグステーキ」または「ジャーマンステーキ」と呼ばれるド  
イツのハンブルグ地方発祥の料理です。日本に伝わったのは  
めいじじだい ぎゅうにく パセト たま  
明治時代です。もともと牛肉100%で玉ねぎやつなぎなど  
はいれないものが基本でしたが、その後、牛肉の代わりに  
ぶたにく とりにく にく ま きざ いた たま こ  
豚肉や鶏肉のひき肉を混ぜ、刻んで炒めた玉ねぎやパン粉な  
どのつなぎを多くいれて柔らかくジューシーなハンバーグが  
にほんふう  
日本風のハンバーグとしてつくられるようになりました。  
ぎゅうしょく にんき くふう  
給食でも人気メニューのひとつで、いろいろな工夫をして  
と い きょう さけ にく  
取り入れています。今日は“鮭とひき肉のハンバーグ”です。

きょう しばのうさんぶつ なかのうえん こまつな  
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。