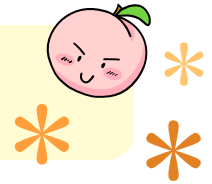


シェフの給食（小）



みなさん、こんにちは。今日の給食は春日井市内にあるホテルのシェフが考えた「シェフのキノコ ミートローフ メダイヨン 照り焼きソース」です。

ミートローフは、アメリカで古くから食べられている家庭料理のひとつです。ひき肉とみじん切りにしたたまねぎをまぜ、たまごでつなぎ、塩、こしょうで味をつけ、長方形の型に入れて、オーブンで焼いたものです。メダイヨンは、メダルのような丸型、またはだえん形のことをいいます。つまりミートローフメダイヨンとは、円柱形のひき肉のかたまりを薄く切ったもののことです。日本では、ハンバーグといわれることが多いです。

今日のミートローフメダイヨンには、豚ひき肉とたまねぎ以外にエリンギ、ぶなしめじ、なめこの3種類のきのこや、キャベツ、にんじんも入っています。その上にかかっている照り焼きソースには、ズッキーニ、ぶなしめじ、ねぎ、たまねぎが入っています。たくさんのお料理に使われたシェフのキノコ ミートローフ メダイヨン 照り焼きソースを味わって食べてください。