



ハヤシシチューのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、人気献立の「えがおのハヤシシチュー」のお話です。

ハヤシシチューは、海外の料理をもとに日本でアレンジされた洋食です。「ハヤシ」は、肉などをきざむという意味の「ハッシュ」がなまったもので、正式には「ハッシュド・ミート」といいます。

給食のハヤシシチューは、調味料をのぞき、「たまご」、「乳」、「小麦」、「えび」、「かに」を使わずに作っています。

また、一般的にハヤシルウには、小麦とバターが使われていますが、「えがおのハヤシシチュー」は、小麦とバターを使っていないルウで作っています。

ごはんにかけてハヤシライスにして食べてもおいしいですね。

献立表には、「えがおで給食の日」として♪^{おんぷ}マークがついています。ほかの日にも♪^{おんぷ}マークがついているので、探してみてくださいね。