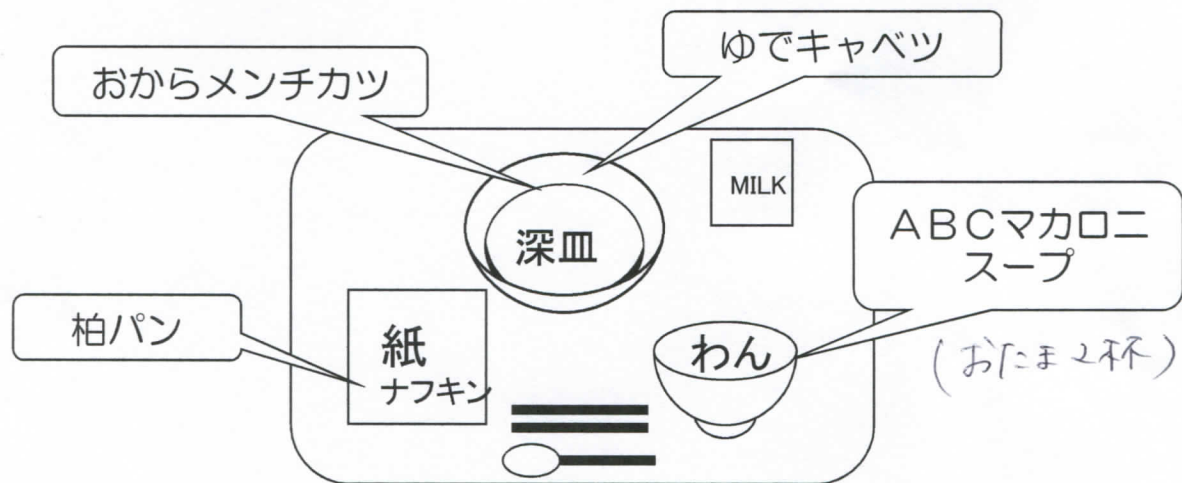
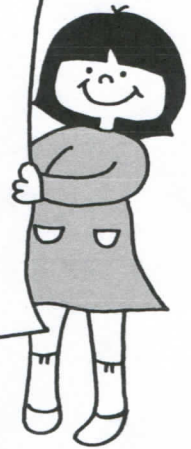


今日の給食

11/14(水)



柏パン
おからメンチカツ
ゆでキャベツ
ABCマカロニスープ
牛乳



～メンチカツ～

豚や牛のひき肉に、玉ねぎのみじん切り・塩・こしょうなどを混ぜ合わせ、形を作ってパン粉の衣をつけて揚げた料理です。明治時代に、浅草の洋食店が販売したのが始まりとされています。「メンチカツ」と呼ぶ人が多いと思いますが、近畿地方を中心に西日本では「ミンチカツ」と呼ぶ所があるそうです。メンチもミンチも、細かく刻むという意味の英語「mince（ミンス）」が語源となっています。関西では挽いた肉のことを「ひき肉」ではなく「ミンチ肉」と呼ぶことが多いようで、その差が呼び方の違いになっているようです。

今日は、おからを加えたメンチカツを作ってみました。よくかんで、残さずいただきます。

今日の主な食材の産地

玉ねぎ・・・北海道　にんじん・・・千葉　キャベツ・・・神奈川
白菜・・・長野　小松菜・・・東京都江戸川区　豚肉・・・茨城
卵・・・青森　ホールコーン・・・北海道