

令和8年10月20日（火）



きょう こんだて
今日の献立は、ハッシュドポーク、ホールコーンスープ、ハニー
サラダ、牛乳です。

きょう はなし
今日はハッシュドポークについてのお話です。ハッシュドポー
クは、いた ふたにく たま
炒めた豚肉や玉ねぎをデミグラスソースやトマトケチャップ
などに こんだて
煮込んだ料理です。名前の「ハッシュ」とは、英語で「細か
き
く切る」という意味があります。ぎゅうにく しょう
牛肉を使用したハッシュドビー
フが有名ですが、もともとはイギリスで生まれた肉料理が、日本で
ゆうめい
デミグラスソースをつか
を使うスタイルに はってん
発展したそうです。