

給食紹介

令和 6年 9月 6日(金)

タコライス (発芽玄米ごはん・キャベツサラダ) 牛乳
わかめスープ



- ①ごはん→
 - ②キャベツ→
 - ③タコライスの具
- 「タコライス」の出来上がり



沖縄料理

タコライスは、メキシコ風アメリカ料理の“タコス”の具材を“ごはん”の上にのせた料理です。タコスは、メキシコやアメリカにルーツのある料理ですが、“タコライス”は、1980年ごろ、沖縄県で生まれた料理です。タコライスの発祥は、沖縄県米軍基地の近くにある飲食店だそうです。“タコス”と“ライス”の2つの言葉が合わさって“タコライス”となりました。タコスの具材である、ひき肉やチーズ、レタスやトマトをのせてサルサソースで食べるのが本来のタコライスですが、今日は給食用にアレンジしています。タコライスの具をごはんに混ぜて食べてみてください。

①ごはん → ②キャベツサラダ → ③タコライスの具
の順番に盛り付けすると、『タコライス』の出来上がり！！