

# 給食紹介

令和 5年 9月 15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 冷凍みかん



- 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！！