

給食だより

北海道旭川東高等学校
定 時 制
令和元年6月24日発行

7月のメニュー☆豆知識

“ハヤシライス”の語源はなんだろう？

1学期最後の給食の日はハヤシライスが出ます！

ハヤシライスの語源にはいくつかの説があるそうです。

その昔、早矢仕有的(はやし・ゆうてき)さんという医師が牛肉と野菜のごった煮を作ってご飯にかけて食べる料理を病院食として考案されハヤシライスと名付けられた説や、明治初期に「こまかく切る」ことを「はやし」としたことから名前がついたという説や、港町で船に乗る急ぎの客用に作ったケチャップベースの「早いライス」がもとになったという説など様々に言われているそうです。

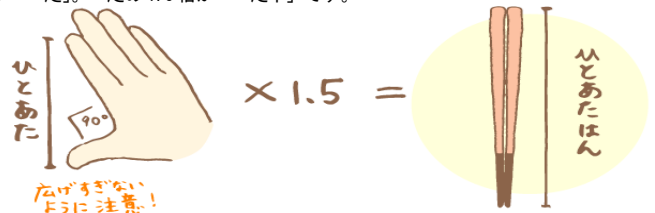
今では私たちの食卓に定着した洋食料理のひとつにも渡ってきたルーツがたくさんありますね。



自分に合ったお箸を知ろう！

お箸は、人それぞれに合った長さのものを使用することで、使いやすく、食べやすく、また、見た目のバランスもとても美しくなります。

手に合う箸の長さは「一咫半（ひとあたはん）」。親指と人差し指を直角に広げた長さが「一咫」。一咫の1.5倍が「一咫半」です。



給食調理員さんのご紹介

いつも美味しい給食をありがとうございます☆

杉山光江さん

給食の調理員として2年目を迎えますが、これからもより一層おいしい給食を提供出来るよう頑張ります。

下川夏実さん

毎日給食を食べてエネルギーチャージして下さい!!皆さんの笑顔が私達のエネルギーになっています。おいしい給食を作って待ってますよ～



給食献立



月	火	水	木	金
1 キムチ炒飯 中華春巻・ワカメスープ ささ身中華和え	2 白飯 さばの味噌煮 筑前煮・ニラ玉・味噌汁	3 牛丼 もやしのおひたし 具だくさん汁	4 白飯 ハムカツ・マカロニサラダ 切干キャベツ・味噌汁	5 天津飯 春雨サラダ ぶどうゼリー
8 振替休業日	9 白飯・チキンかつ 切干キャベツ ポテトサラダ・味噌汁	10 炊事遠足	11 野菜ソース焼きそば 大学芋 かき玉汁	12 ポークカレーライス 福神漬 バナナ
15 海の日	16 クロワッサン ミルクパン・グリーンサラダ ミートボールアラウンシチュー	17 ジャージャー麺 揚げ餃子 麦茶	18 白飯・ジャーマンポテト 白身フライ・人参しいしり 味噌汁	19 芸術鑑賞
22 オムライス フロッキー・タルタル和え 野菜クリームスープ	23 ビビンバ丼・キムチ漬け ワンタンスープ 麦茶	24 ハヤシライス れんこんと水菜サラダ パインゼリー		

- ☆ 食材の仕入れ状況などによりメニューを変更する場合がありますので、ご了承ください。
- ☆ 食物アレルギーがある方は、献立をよくチェックして、十分気をつけてください。
- ☆ メニューに関する質問などは、給食調理員さん、又は保健室までご確認ください。
- ☆ 牛乳は毎日つきます。

