

ごはん、ハンバーグ・目玉焼き・ブロッコリーをのせましょう。

副菜皿

フレンチポテト

ぎゅうゆう牛乳

深皿

ロコモコ丼

ジュリエンスープ

飯椀

ロコモコはハワイの名物料理で、<sup>めいぶつりようり</sup>白いご飯にハンバーグと<sup>めだまや</sup>目玉焼きをのせ、<sup>ていぼん</sup>グレイビーソースをかけたものが定番スタイルです。ロコモコの歴史は長く、ハワイで<sup>こうあん</sup>考案されてから80年ほど<sup>た</sup>経ちますが、今では世界中で食べることのできる人気メニューとなっています。

味の決め手になるのは「グレイビーソース」で、グレイビーとは<sup>にくじる</sup>肉汁のことです。

今日の給食も、<sup>にくじる ちょうみりょう</sup>肉汁と調味料を合わせ<sup>にっ</sup>て煮詰め、作られています。



## 給食室の様子



目玉焼きに使った玉ねぎの残った部分は、余すことなくスープの中に☆

ロコモコ丼作りは、大忙し！ハンバーグは豆腐と塩こうじを加えてやわらかくジューシーに仕上げています。肉汁を加えた手作りグレイビーソースをかけました。

