

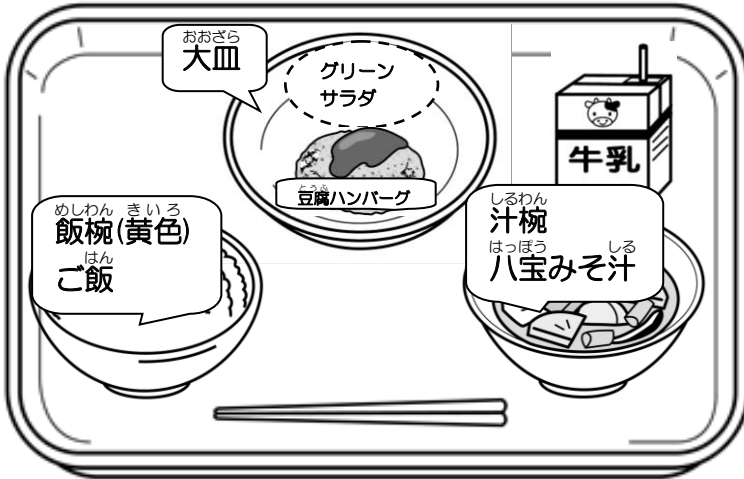


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつこのかちようび
令和6年5月9日木曜日

ハンバーグの歴史



ハンバーグは 1700年代にドイツのハンブルクという港町で生まれた料理です。「安くて硬い肉でも、刻んで細かくすることで、おいしく食べられる」と庶民の中で人気になりました。

もともとは「タルタルステーキ」という名前でしたが、移民によってアメリカに伝わり、「ハンブルク」が訛って「ハンバーグ」と呼ばれるようになり、アメリカ中に広まっていきました。

日本にいつ伝わったのかはハッキリしませんが、明治の文明開化の時代(1875年頃)にはレストランのメニューにあったそうです。そして、1950年代中頃にはお家でも作る料理の一つになりました。

今日は、和風の味付けで、鶏のひき肉に、木綿豆腐を混ぜ、鉄分やカルシウムをとれるようにした「豆腐ハンバーグ」です♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ ぎゅうにゅう にんじん だいこん しょうが ちばけんさん た もの ぶなばししさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 人参 大根 生姜 船橋市産→小松菜 長葱