

Welcome to our lunch room



らんちたいは 2007



年度

Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

きょう はやしらいす にほん
今日はハヤシライス。日本

う ようしょく にく やさい
生まれの洋食で、肉や野菜を

はっしゅ こま うす
ハッシュ(細かくまたは薄く

き 切る)して 煮込んだものです。

はやしらいす なまえ ゆらい
ハヤシライスという名前の由来は、

はっしゅ どびーふ ういず らいす なま はっしゅ
「ハッシュドビーフ・ウイズ・ライス」が訛って「ハッシュ

ど・ライス」「ハヤシライス」になった という説が有名です

が、他にも いろいろな説があるのですよ。

たとえば『早矢仕』さんという人が作った というもの。

きゃくさま むか あわ にくるい やさいるい
お客様をお迎えしたときに、あり合せの肉類や野菜類を

に はん そ ちそう はじ れす とら
煮て、ご飯を添えて ご馳走したのが始まりだとか、レストラン

ン「上野精養軒」の林さんが賄い食として考えたとも

い 言われています。また、昔は四足の動物の肉は 汚らわしい

と 考えられていて、このような料理を食べていたら 罰が

あ 当たって「早死にする」ということから呼ばれた・・・なんて

いう説まであります。ひとつの料理に いろいろな説があっ

て面白いものですね。

ハヤシライス
ぎゅうにゅう
パインあえ
こくとうだいず

みっ か せつぶん
3日は節分です。
しゅうまつ いえ
週末は家で
まめ
豆まきをしましょう!