



# メンチカツ



きょう 今日のこんだては、ごはん・ぎゅうにゅう牛乳・ヤマトポークのメンチカツ・

にんじんしりしり・けんちん汁です。

きゅうしょく 給食にもたまにとうじょう登場するメンチカツですが、どのように作るか知っ  
ていますか？メンチカツは、ひき肉に、たまねぎのみじん切り、塩・こし  
ょうなどを混ぜ合わせてよくこね、まるい形にしたら、こむぎこ小麦粉やパン粉  
をつけてあぶら油で揚げた料理です。じゃじゃん♪ここでクイズです。

メンチカツの「メンチ」は「ミンス (mince)」というえいご英語からきていま  
すが、どういう意味でしょう？

- ① あげる ② まぜる ③ きりきり

こた 答えは…「③ きりきり」です。

「ミンス」というえいご英語には、きりきり、こまかく切るといふ意味がありま  
す。メンチカツは、めいじじだい明治時代に日本にほんで生まれた料理で、メンチコロケ  
ともよばれます。基本きほんの材料ざいりょうのひき肉にくとたまねぎたまねぎに、旬しゅんの野菜やさいを入  
ると、メンチカツの楽しみ方たのしみかたは無む限げん大だい。今日きょうのメンチカツは、奈良なら県けんで  
そだ育そだったヤマトポークのひき肉にくを使つかっています。おすすめポイントポイントは、ジュ  
ーシーあじな味わいあじです。

それでは、きょう今日きょうの給食きゅうしょくもおいしくたのしくたのしくいただきます！