

10月2日（水）

きょうは、“ハヤシライス”についてのお話です。

“ハヤシライス”とは、^{うす}薄く切った肉と玉ねぎなどの野菜を^{いた}炒め、トマト味のソースや赤ワインを加えて^{にこ}煮込み、ご飯の上にかけて日本^{どくとく}独特の料理です。さて、みなさんは、どうして“ハヤシライス”というか知っていますか？いくつかの^{せつ}説があるのですが、東京の上野にある「^{うえのせいようけん}上野精養軒」というレストランの^{はやし}林さんというコックさんが考えたからという^{せつ}説や、ハッシュドビーフという料理をご飯にかけたことから、ハッシュドライスが^{なま}訛って“ハヤシライス”になったという^{せつ}説などがあります。

きょうの“ハヤシライス”は、時間をかけて、じっくりコトコトと^{にこ}煮込んでいて、野菜もたっぷり^{えいようまんてん}で栄養満点でおいしく^{しあ}仕上がっていますので、しっかり残さずに食べましょう。