



#### 4月8日(金) セルフサンド(パン・キャベツメンチカツ・ソース) 小松菜のツナあえ フォーのスープ 牛乳

「メンチカツ」は、明治時代に東京浅草の洋食店が「ミンスマイトカツレツ」として販売したのが起源とされています。豚肉や牛肉の挽肉にタマネギのみじん切り・食塩・コショウなどを混ぜ練り合わせ、衣をつけて油で揚げるのが一般的ですが、今回は刻んだキャベツも入っています。

また、日本各地のご当地グルメとして、クジラ肉やあさり、レンコンなど様々なものを具材として使用したのも多数存在しています。