

9月4日（金）

きょう きゅうしょく ふたにく しょうが や や いも あかだし しる
今日の給食は、ごはん 豚肉の生姜焼き 焼き芋 なめこの赤出汁(みそ汁)

ぎゅうにゅう

牛乳です。



にほんかくち いろいろ しゅるい みそ つく
日本各地には色々な種類の味噌が作られています。
みそしる なかのけん つく しんしゅうみそ
いつもの味噌汁は長野県で作っている「信州味噌」
つか
を使っています。

しんしゅうみそ とくちよう あじ みそしる
信州味噌の特徴は味がさっぱりとしていて、味噌汁
む きょう のうこう あじ とくちよう せんだいみそ
向きです。今日は、濃厚な味が特徴の「仙台味噌」を
つか しよくざい あじ うす
使いました。食材の味が薄く、つるんとしたなめこに
あ みそ
よく合う味噌です。

きゅうしょく しんしゅうみそ おも みそしる
給食では「信州味噌」は主に「味噌汁」

せんだいみそ みそに はちようみそ まいぼどうふ しょう
「仙台味噌」は「味噌煮」、「八丁味噌」は「麻婆豆腐」で使用しています。