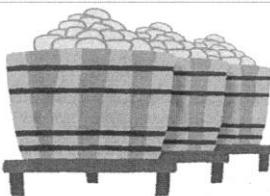


10月31日(木)

はつ ちょう 八丁みそ



八丁みそは、愛知県で作られる豆みそのなかまで、大豆と塩だけでつくります。

むした大豆でみそ玉をつくり、こうじ菌をつけ、塩と水をませあわせて、おけに仕こみます。おいしく味がなじむまで、約2年の間、重石をしてねかせます。

そのため、色はこい茶色で、水分は少なくてかたいです。

クイズ20 八丁みその名前の由来は、岡崎城という城から離れていた距離をあらわしている。○でどうか、×でどうか。

① ○ ② ×

一口メモ

○今日の主菜は「みそカツ」です。みそカツは、名古屋で有名な料理です。八丁みそをベースにしたソースをとんカツにかけた料理です。

とんカツは、給食室で しお、こしょうで下味をつけたぶた肉に衣とパン粉をつけて油 あげました。手作りのフライです。みそだれは、八丁みそと赤みそ、さとう、みりん等を合わせて煮ました。



肉用のエプロンで作業しています。



カツを揚げるフライヤー



八丁みそ
赤みそより色がこいです。



赤みそ

○八丁みそは愛知県岡崎市八帖町(旧八丁村)で江戸時代初期より作られている豆みそです。原料は大豆と塩だけです。色がこいのは、二夏二冬以上熟成させているためです。八丁みそは、つやのある黒みをおびた褐色で、少々の酸味としぶ味、苦みがあり、コクのある濃厚な風味が特ちょうです。

きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
みそカツ
じゃがいもとやさいのもの
やきのり

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん、ごむぎこ、パンこ、あぶら、さとう、でんぶん、じゃがいも
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぶたにく、はっちょうどみそ、みそ、けずりぶし、やきのり
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、はくさい、にんじん、さんどまめ

じゃがいも	北海道	にんじん	北海道	こんにゃく	群馬県
たまねぎ	北海道	はくさい	長野県	さんどまめ(冷)	タイ

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①