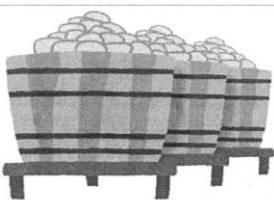


10月31日(木)

はっ ちょう

八丁みそ



はっちょうみそは、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、塩と水をまぜあわせて、おけに仕込みます。おいしく味がなじぶまで、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。

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にも
やきのり

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん、こむぎこ、パンこ、 あぶら、さとう、でんぷん、 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

クイズ20 はっちょう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。○でしょうか、×でしょうか。

① ○ ② ×

一口メモ

きょう しゅさい なごや
○今日の主菜は「みそカツ」です。みそカツは、名古屋で
ゆうめい りょうり はっちょう
有名な料理です。八丁みそをベースにしたソースを
りょうり
とんカツにかけた料理です。

きゅうしょくしつ したあじ にく
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
ころも こ あぶら てづく
衣とパン粉をつけて油であげました。手作りのフライです。

はっちょう あか とう あ
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
に
煮ました。



八丁みそ
赤みそより色がこいです。



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



赤みそ

はっちょう あいちけん おかざきしははっちょうちやう きゅう はっちょうむら え ど じ だ い し ょ き つく
○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
まめ げんりやう だいず しお いろ ふたなつふたふゆ
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
はっちょう くろ かっしょく しょうしょう さんみ み
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、少々酸味としぶ味、
にが のうこう ふうみ とく
苦みがあり、コクのある濃厚な風味が特ちょうです。

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 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①