

3月 2日 (火)



はっちょう 八丁みそは、あい ち けん むかし から
つくられている豆みそです。大豆と塩だけ
でつくります。二年以上という長い期間
ねかせてつくるため、
こい茶色でコクのある
味になります。
※鶏肉のみそバターソースに使っていきます。



きょうのこんだて

こくとうパン
ぎゅうにゅう
けいにくのみそバターソース
スープに
デコポン

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン、バター、 でんぶん、さとう じゅがいも
あ か	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、けいにく はっちょうみそ、あかみそ、 ぶたにく
み ど り	おもにからだのちょうしをととのえる キャベツ、にんじん たまねぎ、えだまめ デコポン

クイズ2 給食で八丁みそを使った料理は、どれでしょうか。
① ホイコウロー ② みそカツ ③ タンタンめん

一口メモ

○今日の主菜は「けい肉のみそバターソース」です。
ワインとしおで下味をつけたけい肉を230度15分
間焼いたものに、赤みそ、八丁みそ、さとう、バター
を合わせて作ったソースをかけました。



八丁みそは、愛知県岡崎市八帖町(むかしの八丁村)
で江戸時代の初めから作られてきた豆みそです。

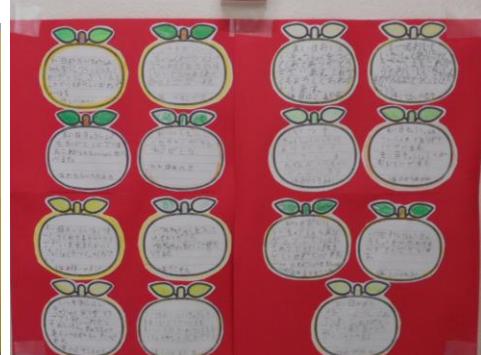
八丁みそは、ほかのみそにくらべて2年間と長い間おくので、

つやがあり、黒みをおびた茶色をしていて、コクがあって濃厚な風味が特ちうです。

○1月の給食週間の取り組みで給食調理員の方々に
感謝の気持ちのお手紙をひとりひとりが書いて給食
調理員の方にお渡しました。

教室の近くに掲示を

していますので、明日
の参観にお越しになら
れた時に、ぜひご覧く
ださい。



じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	むきえだまめ(冷)	台湾
にんじん	鹿児島県	キャベツ	愛知県	デコポン	和歌山県