

3月2日 (火)

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
デコボン

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン、バター、 でんぷん、さとう じゃがいも
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、けいにく はちちようみそ、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 デコボン

はち
ちよう
八丁
みそ



はちちよう あい ち けん むかし
八丁みそは、愛知県で昔から
つくられている豆みそです。大豆と塩だけ
でつくりま。に ねん い じょう なが き かん
でつくりま。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
あじになります。



※鶏肉のみそバターソースに使っています。

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

きょう しゅさい にく
○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

かん や あか はちちよう
間焼いたものに、赤みそ、八丁みそ、さとう、バター

あ つく
を合わせて作ったソースをかけました。

はちちよう あい ち けん おか ざ き し はちちよう まち はちちよう むら
八丁みそは、愛知県岡崎市八帖町(むかしの八丁村)

え ど じ だ い は じ つ く ま め
で江戸時代の初めから作られてきた豆みそです。

はちちよう
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ょうです。

が つ きゅうしよくしゅうかん と く きゅうしよくちようりいん かたがた
○1月の給食週間の取り組みで給食調理員の方々に

かんしゃ き も て が み か きゅうしよく
感謝の気持ちのお手紙をひとりひとりが書いて給食

ちようりいん かた わた
調理員の方にお渡ししました。

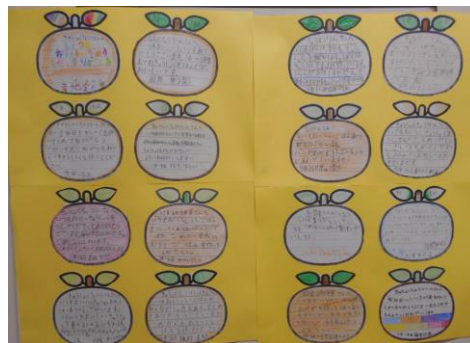
きょうしつ ちか けい じ
教室の近くに掲示を

していますので、明日

さんかん こ
の参観にお越しになら

とき らん
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	デコボン	和歌山県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②