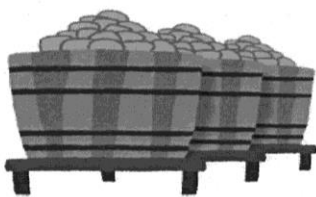


10月4日 (水)

はっ 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します。

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、おけに仕込みまします。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します。

そのため、色はこい茶色で、水分の少なくかたいです。

きょうのこんだて

みそカツ
じゃがいもとやさいののもの
やきのり
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぶたにく、はっちょうみそ あかみそ、けずりぶし、 やきのり、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのものになる) こむぎこ、パンこ、あぶら さとう、でんぶん、 じゃがいも、ごはん
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) たまねぎ、にんじん、はくさい、 さんどまめ

クイズ3

みそは、はっこう食品です。つぎのうち、はっこう食品はどれでしょうか。

① うどん ② もち ③ パン

一口メモ

○今日の給食のみそカツは、豚肉(ヒレ)に塩、こしょうで下味をつけて、給食室で手作りの衣をつけて油で揚げます。カツにかけるみそだれは、八丁みそ、赤みそ、砂糖、みりん等で作っています。

○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の銘柄です。

豆みその原料は大豆と塩のみで、蒸した大豆で、みそ玉をつくり、こうじ菌を付け、出来上がった豆麴と塩と水を桶に仕込み重石をしてねかし、二夏二冬以上熟成させまします。つやのある黒みをおびた褐色で、少々(うこう)の酸味と渋味、苦みがあり、コクのある濃厚な風味が特徴です。



塩と大豆



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

じゃがいも	青森県	たまねぎ	北海道	こんにやく(カット)	茨城県
はくさい	長野県	にんじん	北海道	三度豆(冷)	タイ

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳キャップ、焼きのりの袋 □ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え: ③