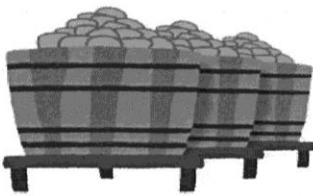


10月4日 (水)

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、おけに仕込みます。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、水分の少なくかたいです。

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

きょうのこんだて

みそかつ
じゃがいもとやさいのにもの
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) ふたにく、はっこうみそ あかもそ、けずりぬし、 やきのり、ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) 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	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん、はくさい、 さんどまめ

一口メモ

○今日の給食のみそかつは、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。かつ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、麹菌を付け、出来上がった豆麹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す。つやのある黒みをおびた褐色で、少々の酸味と渋味、苦みがあり、コクのある濃厚な風味が特徴です。



じゃがいも	青森県	たまねぎ	北海道	こんにゃく(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