

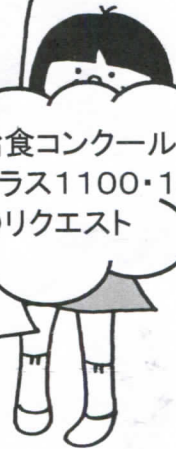
# 今日の給食

10/1(金)



豚肉のねぎ塩丼。  
こんがりキツネのサラダ  
みそ汁  
牛乳

前期給食コンクール  
優勝クラス1100・1400  
学級のリクエスト  
です。



こんがりキツネのサラダ

豚肉のねぎ塩丼

(あん：山盛り1杯)

小皿

MILK

丼ぶり

みそ汁

(おたま2杯)

わん

## ～みそ～

みそは、蒸した大豆にこうじ菌を加え、発酵熟成させた日本独自の調味料です。使うこうじの種類によって、米みそ、麦みそ、豆みそに分類されるほか、大豆の浸水時間や熟成期間によって白みそ、淡色みそ、赤みそなどにも分類されます。また、塩分量の違いにより、辛みそ、甘みそなどに分類されることもあります。このようにいろいろな種類のみそが日本に存在しているのは、様々に地域の人に親しまれるように、また、料理ごとに見合う味になるように工夫を重ね、開発されてきたからです。今日は、赤みそと白みそという2種類のみそを使って、みそ汁を作りました。みその風味を感じながら、今日も感謝の気持ちをもっていただきましょう。

## \*今日の主な食材の産地\*

玉ねぎ・・・北海道    にんじん・・・北海道    じゃがいも・・・北海道  
きゅうり・・・岩手    キャベツ・・・長野    にら・・・栃木    もやし・・・栃木  
わかめ・・・三陸    豚肉・・・茨城    米・・・青森