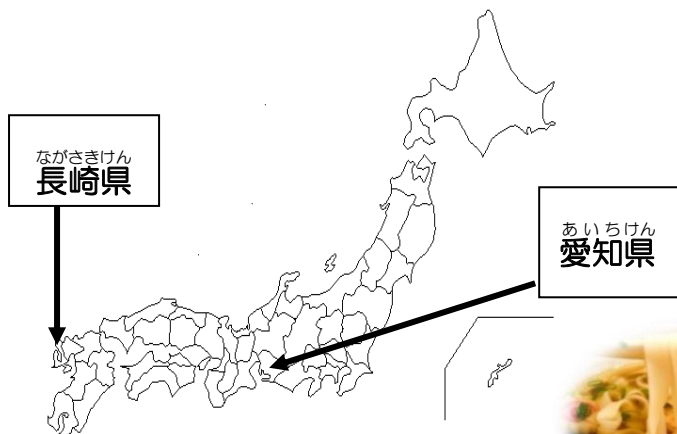


あいちけん きょうどりょうり あじ
愛知県の郷土料理を味わおう

9月8日(火)



<きょうのこんだて>

ごもく ぎゅうにゅう
 五目ごはん 牛乳
 きしめんじゅう みそかつ
 ゆでキャベツ



きしめん

きしめんは、うどんの仲間で薄くて平たい麺です。コシは弱く、表面はつるりとしています。「きしめん」という名の由来は、中国のお菓子「碁石麺」からきているといわれています。今日は、鯖でだしをとり、きしめん汁にしています。



みそかつ

愛知県では、八丁みそを使ったみそかつ、みそ煮込みうどん、みそ田楽、みそどて煮などが食べられています。今日の給食は、八丁みそを使ったみそだれを給食センターで作り、とんかつにかけて「みそかつ」にしています。

みそについて



大豆を主原料に、米、麦、豆の麹、塩を加えて発酵させて作ります。八丁みそは豆みそです。少し渋味とコクがあるのが特徴です。