

☆☆☆☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆☆☆☆

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- ごはん（^{かんきょうほぜんまい}環境保全米ひとめぼれ） ○牛乳^{ぎゅうにゅう}
○煮物^{にもの}に使っている「大豆」^{つか}「だいず」^{だいす}
○だんご汁^{じる}に使っている「ねぎ」^{つか}

★今日は九州^{きゅうしゅう}のみそ^{みそ}を使用したので、「だんご汁^{じる}（大分県^{おおいたけん}）」「さば」を取り入れました。

目指せ！ みそ博士

本日のみそ



なまえ きゅうしゅうむぎ
名前：九州麦みそ
ちいき きゅうしゅうちほう
地域：九州地方
しゅるい むぎ
種類：麦みそ

～ ひとくちメモ ～

^{きゅうしゅう}九州の^{むぎ}麦みそは、^{だいず}大豆に「^{むぎ}麦こうじ」と「^{しお}塩」を^{くわ}加えて^{つく}作られています。
^{おんだん}温暖な^{きゅうしゅうちほう}九州地方では^{こめ}米よりも^{むぎ}麦が^{さか}盛んに^{さいばい}栽培されており、その^{むぎ}麦から
^{つく}こうじを作るようになったため、^{むぎ}麦みそが^{しゅりゅう}主流になったと言われている
す。
^{きゅうしゅうちほう}九州地方のほかに、^{えひめけん}愛媛県、^{やまぐちけん}山口県、^{ひろしまけん}広島県などで^{つく}作られている
「^{せとうちむぎ}瀬戸内麦みそ」もあります。