

# ☆☆☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆☆☆

# ★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

# ○ごはん（環境保全米ひとめぼれ） ○牛乳

## ○ 煮物に使っている「大豆」

○だんご汁に使っている「ねぎ」

★今日は九州のみそを使用したので、「だんご汁(大分県)」「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：九州春みそ

ちいき きゅうしゅうちほう  
**地域：**九州地方

しゅるい 穀類： むぎ 麦みそ

## ～ひとくちメモ～

きゅうしゅう むぎ だいす むぎ しお くわ つく  
九州の麦みそは、大豆に「麦こうじ」と「塩」を加えて作られています。

おんだん きゅうしゅうちほう こめ むぎ さか さいばい むぎ  
温暖な九州地方では米よりも麦が盛んに栽培されており、その麦から

つく むぎ しゅりゅう い  
こうじを作るようになったため、麦みそが主流になったと言われています。

きゅうしゅうちほう えひめけん やまぐちけん ひろしまけん つく  
九州地方のほかに、愛媛県、山口県、広島県などで作られている

せとうちむぎ  
「瀬戸内麦みそ」もあります。