

☆☆☆☆☆☆☆☆ 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}

○鶏めし^{とり}に使っている「鶏肉」^{とりにく}

○みそ汁に使っている「油揚げ」^{あぶらあ}「わかめ」^{わかめ}「豆腐」^{とうふ}

★今日は愛知県のみそを使用したので、愛知県の郷土料理「鶏めし」を取り入れました。

目指せ！ みそ博士

本日のみそ



なまえ どうかいまめ
名前： 東海豆みそ

ちいき あいちけん みえけん ぎふけん
地域： 愛知県・三重県・岐阜県

しゅるい まめ
種類： 豆みそ

～ ひとくちメモ ～

^{とうかいまめ}東海豆みそは、^{あいちけん みえけん ぎふけん つく}愛知県、三重県・岐阜県で作られていることから「^{さんしゅう}三州みそ」とも呼ばれています。^{あいちけん みかわちいき つく}愛知県三河地域で作られる「^{みかわ}三河みそ」、三河みその中でも^よ国が^な定めた^{くに}基準^{さだ}を満たした「^{きじゅん}八丁みそ」も^み豆みそ^{はっちょう}です。^{とくがわいえやす}徳川家康は、^な慣れ^{した}親^{みかわ}しんだ三河のみそがお気に入り、^{き い}江戸に移^{え ど}ってからも^と取り寄^よせて、^{まいにち た}毎日食^たべていたとか。

^{まめ}豆みそは、^{こめ}米^{つか}こうじ^{こめ}を使う「^{むぎ}米みそ」や、^{つか}麦^{むぎ}こうじ^{つか}を使う「^{むぎ}麦みそ」と^{ちが}違い、^む蒸^{だいず}してつ^{きん}ぶした大豆に「^{しお ま あ}こうじ菌」を^{つく}ふりかけ、^{いろ かお}塩と^{のうこう}混ぜ^{どくとく}合わせて作ります。色も香りも濃厚で独特なみそです。

^{きょう}今日の^{きゅうしよく}給食では「^{はっちょう}八丁みそ」を使いました。