

☆☆☆☆☆☆☆ 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

○鶏めしに使っている「鶏肉」

○みそ汁に使っている「油揚げ」「わかめ」「豆腐」

★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 名前: 東海豆みそ

ちいき 地域: 愛知県・三重県・岐阜県

しゅるい 種類: 豆みそ

~ ひとつメモ ~

東海豆みそは、愛知県、三重県・岐阜県で作られていることから「三州みそ」とも呼ばれています。愛知県三河地域で作られる「三河みそ」、三河みその中でも国が定めた基準を満たした「ハ丁みそ」も豆みそです。徳川家康は、慣れ親しんだ三河のみそがお気に入りで、江戸に移ってからも取り寄せて、毎日食べていたとか。

豆みそは、米こうじを使う「米みそ」や、麦こうじを使う「麦みそ」と違い、蒸してつぶした大豆に「こうじ菌」をふりかけ、塩と混ぜ合わせて作ります。色も香りも濃厚で独特なみそです。

今日の給食では「ハ丁みそ」を使いました。