

☆☆☆☆☆☆☆ 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
 ○山賊焼きに使っている「鶏肉」 ○美里町産りんご：ふじ
 ○みそ汁に使っている「豆腐」「鶏肉」「えのき」「なめこ」

★今日は長野県のみそを使用したので、長野県の郷土料理「山賊焼き」と、長野県で実施している「具だくさんみそ汁コンテスト」に応募されたみそ汁をアレンジしました。「山賊焼き」の名前の由来は諸説ありますが、「山賊は人の物を“取り上げる”」から「鶏揚げる」という信州人の遊び心からつけられた説や、「山賊」という飲食店が「ニンニク醤油ダレの鶏のから揚げ」を出していたからなどがあります。

きゅうしょく あ ぱい りょう つか あ しうみ
 給食のから揚げの6倍の量のニンニクを使ったパンチのあるから揚げをご賞味ください。

目指せ！ みそ博士

本日のみそ



なまえ： しんしゅう
 名前： 信州みそ

ちいき： ながのけん
 地域： 長野県

しゅるい： こめ
 種類： 米みそ

※ 「信州味噌」は長野県味噌工業協同組合の地域団体登録商標です。

～ ひとつメモ～

「信州みそ」は「米こうじ」を使った仙台みそと同じ「米みそ」です。仙台みそと色が少し違うのは、材料の配合と熟成期間の違いからです。

鎌倉時代に、信濃の国（現在の松本市）出身の覚心和尚が、中国の宋から帰国後、みその作り方を伝えたことが、信州みその始まりと言われています。戦国時代には、武田信玄が戦に向かう道沿いに大豆を作らせ、みその作りを命じたことで、より一層みその作りが広まったそうです。