

今日の給食

10月30日 火曜日

ご飯 鯖の味噌煮 大豆の磯煮
鶏肉と野菜の汁物 牛乳

毎月30日は、みその日です。みそは、蒸した大豆に麴と塩を加えて発酵させたものです。主原料は大豆ですが、穀物や麴の違いにより、米みそ、麦みそ、豆みそなど種類が豊富です。米みそは大豆と米を発酵、熟成させたもので、日本中で広く作られています。赤みそは蒸した大豆を多く使い、長期間高温で熟成させることによりメイラード反応が進み茶色く着色されます。塩分濃度が高く、こくがあります。

今日の鯖の味噌煮には、赤みそと米みそをブレンドして使っています。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「協力して素早く準備にとりかかろう」