

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

2月19日(月)

きょうのもりつけ

ま油揚げ
やにんじん・さやいんげん
ししめじ・舞茸・
えのきたけ・干し椎茸

さけ や
鮭のポテト焼き

ごごま
やにんじん
玉ねぎ・パセリ
さ鮭(魚)
いじゃがいも

きのこごはん



ぎゅうにゅう
牛乳

ま豆腐・みそ
わわかめ
やはくさい
長ねぎ

☆みそは新潟県
十日町の白井
農園から届きま
した。

豆腐とわかめのみそ汁

ちよっとメモ

きょう にち しょくいく ひ きょう
今日19日は“食育の日”です。今日も“まごわやさしい”
ひょうご しょくひん も こ いっしょく
という標語から、食品を盛り込んだ一食になっています。
きょう なら にほん だいひょうてき ちょうみりょう
今日はしょうゆと並んで、日本の代表的な調味料である“み
そ”についてお話します。みそのもとは、“くき”といて、
おおむかし ちゅうごく つく
大昔の中国で作られたものといわれています。その後、
ちょうせんはんとう へ ならじだい すこ まえ にほん わた
朝鮮半島を経て奈良時代の少し前に日本に渡ってきました。
な とうじ みそ いま みそ
その名はその当時の“密祖”から今の“味噌”になったとい
うことです。ならじだい おお ひとびと つかう
奈良時代には多くの人々が使うようになり、ど
んどん広まっていきました。給食でも和食に欠かせない“み
しる
そ汁”など、いろいろな料理に使われています。

きょう じ ばのうさんぶつ つづきいさおのうえん なが
今日の地場農産物 都築勲農園より長ねぎです。