

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和7年

2月21日(金)

きょうのもりつけ



ぎゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
し
メ
モ

きょう だいす かこうひん はなし
今日は大豆の加工品である“みそ”のお話です。みそは
しょうゆと並んで、にほん だいひょうてき ちょうみりょう
しょうゆと並んで、日本の代表的な調味料ですが、その
もとは、“くき”とって、おおむかし ちゅうごく つく
もとは、“くき”とって、大昔の中国で作られたものと
いわれています。その後、ご ちょうせんはんとう へ ならじだい すこ
いわれています。その後、朝鮮半島を経て奈良時代の少し
まえ にほん わた な とうじ みそ
前に日本に渡ってきました。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
から今の“味噌”になったということです。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
た。わしょく か ちょうみりょう きゅうしょく わしょく
た。和食には欠かせない調味料ですが、給食でも和食に
かぎ りょうり つか きょう こまつな
限らずいろいろな料理に使われています。今日は“小松菜の
みそ汁”です。よくあじ た
みそ汁”です。よく味わって食べましょう！