

今日の南中給食



<u>メニュー</u>

- ご飯
- 味噌チキンカツ

(スプーン2杯分くらい)

- 野菜のおかか和え
- ぐだくさん具沢山すまし汁
- 牛乳



本日は台拭き回収日です。 給食終了後、給食ワゴンに返却してください!

今日の栄養メモ

今日の給食は、味噌チキンカツです。味噌は、大豆を蒸したものに、塩と麹を混ぜて発酵させた調味料です。日本では、1300年以上前から食べられてきたもので色々な種類があります。熟成の期間が短く淡い色の米みそのことを「白みそ」、長い期間熟成させて色が濃くなった豆みそや麦みそ、米みそのことを「赤みそ」、「白みそ」と「赤みそ」の中間のみそのことを「中みそ」といいます。今日の味噌チキンカツには、八丁みそという豆みそを使用しています。ぜひ、味わって食べてくださいね。