

きゅうしょく 給食ひとくちメモ

10月30日(木) 今日の給食



- ・みそラーメン
- ・ほうれんそうのちゅうかサラダ
- ・さつまいもむしパン
- ・ぎゅうにゅう

みそは、大豆・麹・塩を材料とした日本の伝統的な発酵食品です。麹の種類によってみそは「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」にわけられます。米みそは、全国的に使われていますが、麦みそは中国・四国・九州地方、豆みそは中京地方で使われています。学校で使っているみそは、佐倉市で作られている米みそです。今日のみそラーメンは、麺をスープに入れてた食べてくださいね♪



だいず



こうじ



しお



みそ

みそができるまで6ヶ月かかります

きょう きゅうしょく つか
今日の給食で使っている地場産物

さくらし
★佐倉市…みそ

やちまたし
★八街市…さつまいも しょうが

ちばけん
★千葉県…にら もやし ぶたにく ぎゅうにゅう