

きゅうしょく



# 給食ひとくちメモ



10月30日(木) 今日の給食

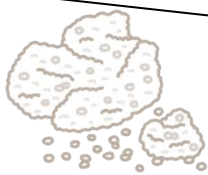


- ・みそラーメン
- ・ほうれんそうのちゅうかサラダ
- ・さつまいもむしパン
- ・ぎゅうにゅう

みそは、大豆・麴・塩を材料とした日本の伝統的な発酵食品です。麴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食べてくださいね♪



だいず



こうじ



しお



みそ

みそができあがるまで6か月かかります

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

じ ば さんぶつ

★佐倉市…みそ

★八街市…さつまいも しょうが

★千葉県…にら もやし ぶたにく ぎゅうにゅう