

こんげつ
今月の
きょうど りょうり きゅうしょく
郷土料理給食

がつ にち きん
6月19日(金)
あいちけん きょうど りょうり
愛知県の郷土料理



きょう こんだて
～今日の献立～

はん
ご飯 みそカツ ゆでキャベツ
おひたし 赤だしみそ汁 牛乳



みそ
【味噌カツ】

あいちけん 愛知県では、味噌味で食べる料理が
いろい 色々ありますが、味噌カツもその一つ
です。むかし 昔からこの地で作られてきた味
噌は、まめ みそ 豆味噌で、とうかいまめ 東海豆みそ、なごや
みそ、はっちょう 八丁みそとも呼ばれています。
ちょうじかん 長時間の発酵で はっこう 旨味が ぎょうしゅく 凝縮して、どくとく
の風味が 食欲をそそります。きょう 今日はこ
の味噌を使っ つか けてタレを作っ つく っています。

あか しる
【赤だしみそ汁】

あいち ぎふ みえ とうかい ちほう した
愛知・岐阜・三重の東海地方で親しま
れている「豆味噌」をベースにした味
噌汁です。まめ みそ 豆味噌を使用するため、いろ
が濃い せきかつしよく 赤褐色で、しぶ のうこう 濃厚な旨味が
あります。いつものみそ汁との違いを
かん 感じてください。

