

# らんちたいむ

令和7年1月15日

こんげつ  
今月のめあて

きゅうしょく かんが  
給食について考えよう

きょう きゅうしょく  
今日の給食

ぎゅうにゅう あ  
牛乳 ごはん いかのかりん揚げ  
みそ煮 からし和え



きょう に に とうかいちほう あいちけん た  
今日はみそ煮です。みそ煮は東海地方にある愛知県で食べられている

きょうどりょうり だいこん さといも こんさい  
郷土料理です。にんじんや大根、里芋などの根菜をみそでじっくり

に こ じもと に よ あいちけん ひと た  
煮込んだもので地元では「煮みそ」と呼びます。愛知県の人が食べる

みそは 八丁味噌といわれるみそです。八丁味噌は普通のみそよりも

なが じかん つく いろ くら とくちょう あいちけん  
長い時間をかけて作るため色が黒いのが特徴です。愛知県にはこの

みそをつか みたそ みそ みそにこ  
みそを使った味噌おでん・味噌カツ・味噌煮込みうどんなどさまざま

りょうり  
な料理があります。

