

2月9日(月) の給食

698kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
スタミナ焼き肉	豚もも肉 玉ねぎ にんじん キャベツ 塩・こしょう
タレ	にんにく 砂糖 みそ 濃口しょうゆ タカノツメ ごま油
シルバーサラダ	春雨 きゅうり ロースハム マヨネーズ 塩・こしょう
大根の 和風和え	大根 水菜 コーン ツナ 和風ドレッシング
わかめスープ	わかめ 長ねぎ ごま 鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩
フルーツミックス かん	フルーツミックスジュース 寒天 砂糖 水



みそ

みその起源は古代中国の「醬(じょう)」といわれ、飛鳥・奈良時代に遣唐使により日本に伝来しました。当初は貴族や僧侶の貴重な高級調味料でしたが、鎌倉時代に味噌の導入でみそ汁が普及し、戦国時代に兵糧として進化し、江戸時代に庶民の食生活に定着して現代に至りました。現代では、原料や地域の気候に合わせた多彩なみそが全国に1000社以上のメーカーによって生産されている。



次回の給食は2月12日(木)です！