

# 9月13日(金)の給食



675 kcal



## 献立

献立	材料
ごはん	米
豚肉の ごま味噌炒め	豚ももスライス キャベツ 玉ねぎ 油 みそ 酒 みりん 鶏ガラスープの素 すりごま
おひたし	小松菜 にんじん 油揚げ 和風だし 砂糖 薄口しょうゆ
さつまいも サラダ	さつまいも きゅうり 枝豆 ロースハム マヨネーズ 塩・こしょう
和風スープ	えのき 長ねぎ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
オレンジかん	オレンジジュース 寒天 砂糖 水

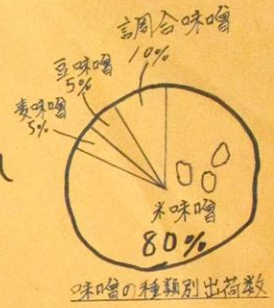


## みそ 味噌

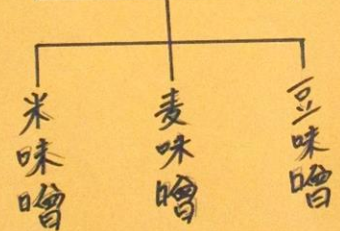
味噌の種類について

味噌は大きく分けて米味噌、麦味噌、豆味噌  
言合味噌の4種類に分類することができます。

その中でも、現在国内で生産され  
ている 8割が米味噌です。



### 原料による分類



原料からみると、米味噌、麦味噌、豆味噌の3種類  
とこれを混合した 言合味噌に分けることが  
できます。