

6月14日(月)

黒ごまと
白ごまを
まぜてから、
のせました



さっぱりあえ

むぎなしごはん

ぶたにくの
なんぶみそやき

にらたまスープ



きょうの給食メモ

味噌...

日本の食卓に欠かせない味噌ですが、日本人はいつ頃から味噌を食べるようになったのでしょうか？

2つの説があります。

一つ目は、今から10000年ほど前に、どんぐりから作った味噌のようなものを食べていたというものです。

二つ目は、今から1400年前の飛鳥時代に、「ひしお」という大豆を塩漬けしたものが中国から伝わったというものです。

だしと共に日本人の食生活になくはない味噌に、今日の給食では、豚肉を漬け込んで焼きあげました。

保健給食委員会 渡辺 陽久

