

やさい ぶたにく いた
野菜と豚肉のみそ炒め

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

さいきょう や
さわらの西京焼き

副菜皿

はん
ご飯

飯椀

じる
のっぺい汁

「赤みそ」と「白みそ」の違いを知ろう!



今日の給食には **2種類のみそ**が使われています。

1つは「さわらの西京焼き」に使われてる「西京みそ」です。西京みそは**色が白く甘みがあり、塩分が穏やかな**のが特徴で、「**白みそ**」という種類に分類されます。

また、もう1つは「野菜と豚肉のみそ炒め」に使われている「**赤みそ**」です。赤みそは白みそに比べ、**塩分が強く色が濃い**特徴があります。

2種類のみそを**食べ比べて、違いを感じてみましょう。**

給食室の様子



それぞれ、「みそ」の種類を使い分けて作りました。