



ふるさと献立「みそ煮」「菜めし」(2/21)

菜めしは大根の葉で作ることが多いですが、給食では小松菜とちりめんじゃこ・白ごまを薄口しょうゆなどで煮ています。児童がごはんと混ぜて食べます。

菜めし

牛乳

大根やこんにゃく・里芋・大豆・はんぺいなどを、赤みそで甘辛く煮込んでいます。

ごはん

みそ煮



東海地方で昔から愛されていた「豆みそ（赤みそ）」を使った料理です。じっくり煮込んでいるので、大根やはんぺいに赤みそがしみ込んでいます。菜めしは、みそ田楽とともに食べられることの多い、愛知県の郷土料理です。