

五中ミニ給食通信

令和 6年 9月 19日 NO.79

今日の給食は、味噌カツ丼です。今回は味噌カツについてです。

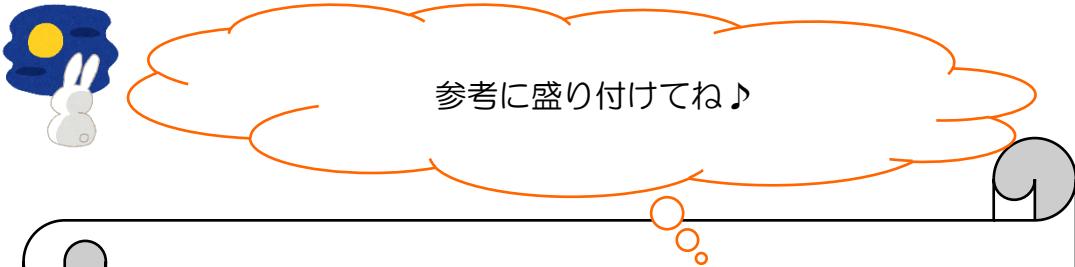
「味噌カツ」はどこの郷土料理か知っていますか？ 愛知県名古屋市
の郷土料理です。ほかにも「みそ煮込みうどん」や「手羽先のから揚
げ」、「あんかけスパゲッティ」などがあり、名古屋にはいろんなおい
しいグルメがあることから「名古屋めし」と呼ばれています。

名古屋の味噌カツはハはっちょう丁みそ味噌をもとにお店によっては砂糖やかつ
おだしなどを入れてとんかつにかけて食べるそうです。今日の給食で
は赤みそににんにくや砂糖を入れて作りました。

そして、いよいよ明日は連合体育大会本番です！選手のみなさんは
勝利のカツに願いを込めて、それ以外の方はカツを食べて選手のみな
さんを応援しましょう！！



味噌カツ食べたら、
みんなかつ（勝つ）！
みんなかつやく（活躍）！（^~^）!
がんばれ連体選手！！！



《今日の献立～連体応援メニュー～》

味噌カツ(勝つ)丼

白菜のからし和え

豆腐とわかめのすまし汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳	米	にんにく
豚ひれ	小麦粉	白菜
みそ	パン粉	にんじん
豆腐	油	小松菜
わかめ	白すりごま	もやし
かつお節	砂糖	しょうが
	ごま油	長ねぎ