

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 9月 19日 N0.79

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^{なごやし}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、名古屋にはいろいろ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八丁味噌^{はっちょうみそ}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！！

《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 豚ひれ みそ 豆腐 わかめ かつお節	米 小麦粉 パン粉 油 白すりごま 砂糖 ごま油	にんにく 白菜 にんじん 小松菜 もやし しょうが 長ねぎ



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！！

