

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 3月 13日 NO.186

今日の給食は「ミックスフライ」です。今回は今日のミックスフライの1つ「味噌カツ」についてです。

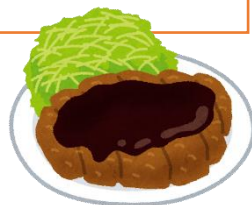
味噌カツは愛知県名古屋市^{なごや}の郷土料理です。味噌カツの味噌ダレは八丁味噌という豆だけで作られる味噌を使い、だしや砂糖で甘辛い味付けが特徴のたれです。

味噌カツ丼としてリクエスト給食にどのクラスも必ず上位に入っていました。栄養面の関係で丼ではなくフライの1つとして出します。味噌ダレも給食室手作りです。味わっ

て食べましょう♪



味噌カツは人気だから
おかわりでこみそう～
味噌ダレおいしいから
たくさんたのみそう～



《今日の献立》

ごはん

ミックスフライ(いか・味噌カツ)

ひじきとしらすのサラダ

もやしのみそ汁

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 いか 豚ひれ みそ 干ひじき しらす干し 生揚げ わかめ さば節	米 小麦粉 パン粉 油 白すりごま 砂糖 ごま油 三温糖	にんにく キャベツ きゅうり ホールコーン 赤ピーマン もやし 長ねぎ