給食メモ No.8-33

A は 10 月 19 日(月)　B は 10 月 22 日(木) の





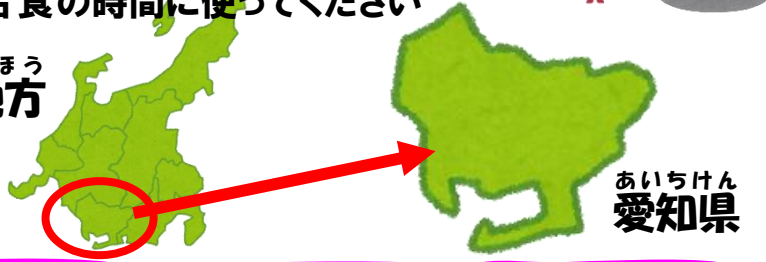
給食センターからのお知らせです！



給食の時間に使ってください

愛知県献立について

今月の和食献立では「愛知県献立」を提供します！



新メニュー☆

八杯汁



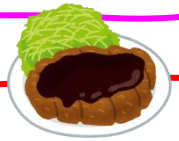
だしとしょうゆをベースとした少しとろみのある汁物で、愛知県の三河地方で古くから作られている精進料理です。（精進料理：仏教の教えに基づいて作られる、肉や魚などを使わず植物性食品中心の伝統的な食事。）

一丁の豆腐から8杯分作ることができるということや、とても美味しくてたくさん（八杯）おかわりしてしまうことから名付けられたと言われています。

給食ではいつもの豆腐を使用していますが、細長く切った豆腐を使用するという特徴があります。

新メニュー☆

みそカツ



とんかつに八丁味噌を使った甘辛いタレをかける、愛知県の郷土料理です。

これまでもみそカツを提供していましたが、今回初めて「八丁味噌」を使った本格的な味になるように試作を行いタレの味を調整してみました！★

八丁味噌は大豆を主原料とし、長時間じっくり熟成させることで濃い茶色になり強い塩味やほかのみそにはないうま味がでるそうです。江戸時代の初めの頃、岡崎城の西へ八丁（約900ｍ）の距離にある（八丁村（現在は八帖町））でみそ造りが行われており、今でもその場所で製造を続けているみそを八丁味噌と呼ぶそうです。

