

# 5月21日(木)

千切りイリチー

きのこ鶏肉の  
みそ焼き



ごはん

小松菜のみそ汁

## みそ

みそは、大豆に塩とこうじを加えて発酵させて作ります。見た目の色の違いによって、「赤みそ」と「白みそ」に分けられます。

給食のみそ汁は、けずり節からとった「だし」と、「赤みそ」「白みそ」の2種類のみそを使って味をととのえています。

