

こん げつ きょう ど りょう り
今月の郷土料理

あい ち けん
愛知県

ごはん

あか
なめこの赤だし

みそカツ

きりぼ だいこん にも の
切干し大根の煮物



あいちけん は、日本の中部に位置し、中でも名古屋市は、日本で3番目に人口が多い都市です。

しよくぶんか 食文化では、みそ味で食べる料理がいろいろありますが、みそカツもそのひとつです。

むかし 昔からこの地で作られてきたみそは、米麴や麦麴を



つか 使わずに豆麴のみで仕込んでいる豆みそで、地元では

はっちょう 八丁みそと呼ばれています。材料は大豆と塩のみ

なので、良質なたんぱく質を豊富に含んでいます。長時間の発酵でうま味が凝縮して、独特

の風味が食欲をそそります。

はちちょう
～八丁みそ～

のうこう 濃厚なコクと少しの酸味、渋味、苦味の独特な風味があります。長く寝かせるので、色が濃く

かた 固いのが特徴です。八丁みそは、長く煮込んでも風味が飛びにくいので、みそ煮込みうどん

などのじっくり火を入れる料理も多いです。今日の給食では、なめこの赤だしとみそカツの

ソースに使われています。

はっちょう
八丁みそ



いつもの給食で使ってる
しろ
白みそ

