

きょうのこんだて

9がつ14にち

ごはん

みそらーめん

あわじたまねぎころっけ



きょうのポイント

みそ

みそは、大豆に麴と塩を加えて作った発酵食品です。材料により米みそ、麦みそ、豆みそがあります。色により赤みそ、白みそ。塩気により、辛口、甘口などにも分けられています。日本全国で作られており、色、香り、味が異なります。みそには臭み消しの役割もしてくれるため、肉や魚とも相性がとてもよいです。今日はみそラーメンです。たくさん食べてくださいね。



9がつ14にち きょうのたべもの

