

きょうのこんだて

2がつ26にち

ごはん

みそにこみうどん

あじのしおやき

のりあえ



きょうのポイント

愛知県の味「みそ煮込みうどん」

「みそ煮込みうどん」は「きしめん」と並び愛知県の代表的な麺料理のひとつです。明治時代には一宮市で食べられていたそうです。その後、名古屋市を中心とした地域でよく食べられるようになりました。徳川家康の居城があった岡崎城から8丁離れたところにある八丁村が発祥の豆味噌が「八丁みそ」のはじまりです。濃厚なおみそです。たくさん食べてくださいね。



2がつ26にち きょうのたべもの



こんぶ



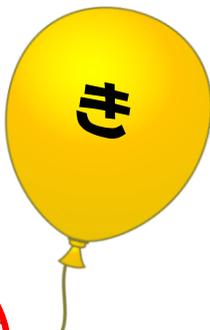
あじ



とりにく



みそ



のり



めん



さとう



ごはん



だいこん



きゅうり



もやし



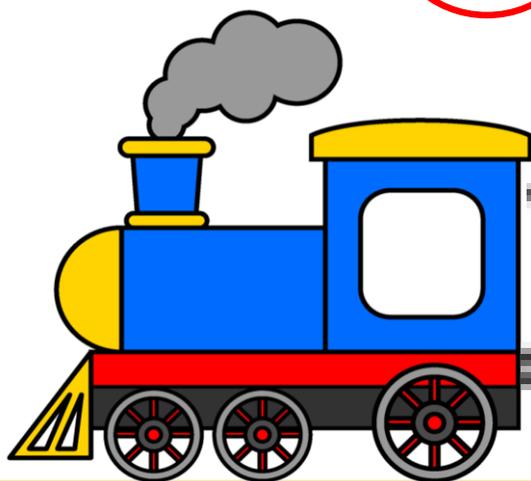
あおねぎ



しろねぎ



しめじ



からだを
つくるもと

げんきいっぱい
エネルギーのもと

びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる