

・今日のごはんとおやつを紹介することで園での食育について知ってもらおう

赤みそ、白みそと言う呼び方はみその色に着目したもので、白みそは大豆処理の際に煮るのに対して、赤みそは蒸します。高圧で蒸すと大豆は赤褐色になるのですが栄養分が逃げないという利点があります。次に原料別では大豆に麴をつけた豆麴のみで仕込む豆みそと大豆には麴をつけず、米や麦に麴をつけて米糀、麦糀とし、大豆と仕込んだ米みそ、麦みそに分けられます。



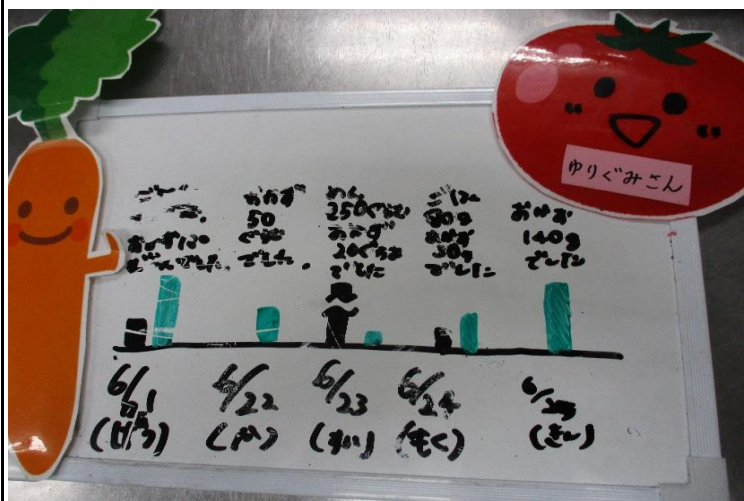
【普通食:以上児】鶏肉の塩だれ焼き・酢みそ和え・のり入りすまし汁

【おやつ:以上児】ゼリー・炒りじゃこ・お菓子



【普通食:未満児】

【離乳食】鶏肉の塩焼き・みそ和え・のり入りすまし汁



残食（ゆり組さん）残食おかず140グラムでした。