

かつとく きゅうしょく つか
葛特の給食で使うみそは、あか しろ
赤みそ・白みその2

しゅるい しゅるい つく かた ちが あじ こと
種類です。この2種類は作り方が違い、味わいも異

なるため献立によって使い分けています。今日の

みそ煮はに あか みそをつか、あじ し あ
赤みそを使い、コクのある味に仕上げて
います。

りょうり うし
料理の後ろのマークは、その料理が体の中で主に

はたら あらわ
どんな働きをするかを表しています。

エネルギーになる…★

きんにく ほね
筋肉や骨をつくるもとになる…○

からだ ちょうし ととの
体の調子を整える…*



す あ
ごま酢和え*★

ぎゅうにゅう
牛乳○

に
さばのみそ煮○★

ごはん★ むらくもじる
群雲汁*○★