



ランチメール

6がつ 15にち きょうのこんだて

ごはん

たちうおのわふうソースかけ ゆでやさい
みそしる ぎゅうにゆう



わしょく
和食にかかせない おみそしるは「ミソ
スープ」とよばれ、^{せかい}世界でも知られて
います。^{にほん}日本では、かまくら^{じだい}時代から

のまれている という^ま記ろくがあり、とても

^{ふる}古くから ^{にほんじん}日本人は おみそしるを のんできました。

^{だいず}大豆からできる みそや いろいろなやさい、とうふ、
^{かい}海そうなどが 是^くだくさんのおみそしるは、
1ぱいで ^{えい}栄ようたっぷりです。

つくるときには、みその^{ふうみ}風味が なくならないように
みそを^い入れたら ふっとうさせないことがポイントです。

^{わしょく}和食での^{ただ}正しい おきかたは、^{ひだり}じぶんの左てまえに
ごはん、その^{みぎ}右どなりにおみそしる です。

きちんと おけていますか？

きょうのたまねぎ・キャベツは
ふじさわさんです

