



みそおでん



みなさんこんにちは。今日は「みそおでん」のお話をします。

みそおでんは、愛知県の郷土料理です。おでんは、地域や家庭ごとに味付けや具材が違います。関東は、濃口しょうゆ・みりん・酒で甘辛く味付けをし、ちくわぶが入るのが特徴です。関西は、薄口しょうゆと塩で味付けをし、たこの足が入っているのが特徴です。愛知県は昔からみそ文化があることから、豆みそで具材を煮込みます。元々は、具材が入った土鍋の真ん中にみそだれの器^{うつわ}を置き、具材をみそだれにつけて食べるものでした。今は具材をみそで煮込む方法もあります。豆みそは、長時間煮込んでも風味が損なわれないのが特徴です。

今日の給食は、豆みそを使いじっくり煮込んだ「みそおでん」です。愛知県の郷土料理をおいしくいただきましょう。これでお話を終わります。