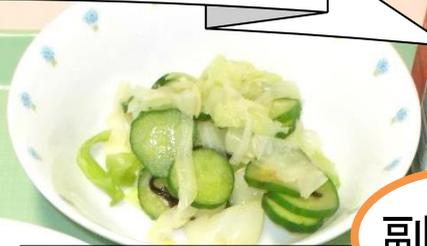


ご飯にかき揚げをのせ、  
天つゆをかけましょう。



副菜皿

ぎゅうにゅう  
牛乳



しお  
塩  
づ  
こぶ漬け



深皿

あ  
どん  
かき揚げ丼



かすじる  
粕汁

飯椀



かすじる 粕汁は、さけかす 酒粕を加えて作る汁物です。酒粕とは、にほんしゅ 日本酒を作る

かてい 過程で出来る食品です。かすじる 粕汁を食べるとお酒を飲んだ時のように血液の循環

がよくなりあたたかくなります。そのため寒い季節にぴったりの汁物です。もちろ

んアルコール分は消えています。かすじる きげん ひょうごけん こうべし 粕汁の起源は兵庫県神戸市です。こうべ

はしゅぞうがいしゃ 酒造会社が多数あり、かすじる 粕汁はその地域から広まった料理だそうです。ち

なみに、米と水がおいしい東北地方でも多くの酒が造られ

ますが、こうべ 神戸のようにかすじる 粕汁を食べるしゅうかん 習慣はないようです。



## 給食室の様子

かきあげは、一度に  
まとめて作るの  
ではなく、少量ずつ、  
何度も回数多く分  
けて作り、手間をお  
さないことがポイン  
トです。



酒粕

粕汁には、オーブン  
でじっくり焼いた  
「さけ」が入ってい  
ます。

