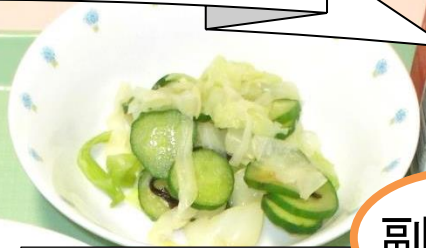


ご飯にかき揚げをのせ、
天つゆをかけましょう。



副菜皿

しお づ
塩こぶ漬け

ぎゅうにゅう
牛乳



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 暖かくなります。そのためさむい 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 粕汁の起源はひょうごけん 兵庫県神戸市です。こうべ 神戸に

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。

