

ご飯にかき揚げをのせ、  
**天つゆ**をかけましょう。

ぎゅうにゅう  
牛乳

副菜皿

しお  
キャベツの塩もみ

深皿

あ どん  
かき揚げ丼

じる  
かす汁

飯椀

**粕汁**は、**酒粕**を加えて作る汁物です。酒粕とは、**日本酒**を作る過程で出来る食品です。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**暖か**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。



粕汁の起源は**兵庫県神戸市**です。神戸には**酒造会社**が多数あり、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、神戸のように粕汁を食べる習慣はないようです。



## 給食室の様子

衣の加減を調整しながら、少量ずつ回数多く揚げました。

いか・ちりめんじゃこ・春菊・さつま芋・しめじなどが入った具たくさんのかき揚げです。

銀鮭をオーブンで焼き上げてから、粕汁に加えました。

