

食育ニュース

11月17日(水)

皿なし

みかん



副菜皿



ぎゅうにゅう
牛乳

ご飯にかき揚げをのせ、
天つゆをかけましょう。

キャベツの塩こぶ漬け

深皿

かき揚げ丼



さけ かすじる
鮭の粕汁

飯椀

寒い季節に☆ 体を温める「粕汁」



「粕汁」は酒粕を加えて作る汁物で、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い暖かくなりません。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。



給食室の様子

これからが旬の春菊やサツマイモなどを加えた具たくさんのかき揚げです。



さけはオーブンで焼いてから、粕汁に加えて仕上げました。

