

# もぐもぐニュース

11月26日の給食

・ごはん

こうやどうふ  
・高野豆腐の卵焼き

くき  
・茎わかめのサラダ

かすじる  
・粕汁 ・牛乳



深いおたまで1杯!!



## ☆粕汁と酒粕について

かすじる さげかす やさい  
粕汁は、酒粕と野菜、魚や肉を煮込んで作る冬の

りょうり ひょうごけん きょうどりょうり  
料理で、兵庫県の郷土料理です。粕汁を作る上で

ひっすざいりょう さげかす にほんしゅ つくるかてい  
の必須材料の酒粕は、日本酒を作る過程でできる

もので、ビタミンやミネラルが多く、栄養満点の食品

です。あじわって食べましょう！

栄養教諭：鷹取