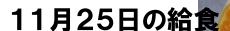
令和7年度

むぐもぐニュー



・ごはん

こうやどうふ

・高野豆腐の卵焼き

·茎わかめのサラダ

かすじる

・粕汁・花みかん・牛乳



深いおたまで たっぷり1杯!!







☆粕汁と酒粕について

かすじる さけかす 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 さけかす にほんしゅ の必須材料の酒粕は、日本酒を作る過程でできる えいようまんてん しょくひん 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!

栄養士:若狭