

令和7年度

もぐもぐニュース

11月25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

・花みかん

・牛乳

深いおたまで
たっぷり1杯!!

しゃもじ…ごはん



トング…卵、サラダ



おたま、深いおたま…粕汁



☆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

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!

栄養士:若狭