



給食ニュース

令和6年9月13日(金)

かすじる

今日は、酒粕がはいった「粕汁」
です。酒粕は、日本酒の原料である
米と米麴が発酵したもので、
日本酒を作る時に酒粕も同時にで
きあがります。甘酒の原料として
も知られ、たんぱく質・食物繊維・
ペプチド・アミノ酸・ビタミンなど
栄養満点で、美容と健康にとっても
良いと言われています。

今日の献立



ゆかりごはん

小魚のごま揚げ
煮びたし

粕汁



いと口目は野菜から。