

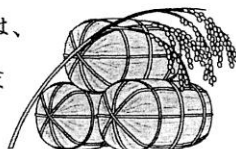
1月分の給食【1/8(水)～1/31(金)】

1月28日(火)

酒かすで作るかす汁



日本酒は、こうじ菌と酵母が力を合わせて米と水から酒を作ります。酒かすは、酒をしぼった残りです。
今日のかす汁には、酒かすが入っています。



きょうのこんだて

かすじる

ぶたにくのごまだれやき

くりきんとん

ごはん

ぎゅうにゅう

焼きのり(手巻き)
がついています。

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・さけ・うすあげ・しろみそ・あかみそ・だしこんぶ・けずりぶし・ぶたにく
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・ねりごま・さとう・いりごま(しろ)・さつまいも・くり(みずに)
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	だいこん・にんじん・あおねぎ・たまねぎ・ピーマン
り	

クイズ14 「くりきんとん」は、正月のおせち料理のひとつで、「お金がたくさんたまりますように」という願いがこめられている。 ○か、×か？

① ○

② ×



一口メモ

○「かす汁」は酒かす、みそで味付けした、具たくさんで体の温まる献立です。

○材料は、皮なし角切りにした鮭、つきこんにゃく、うすあげ、だいこん、にんじん、青ねぎです。だしは、だしこんぶとけずりぶしでとっています。

○味付けは、酒かす、塩、うす口しょうゆ、白みそ、赤みそです。

○酒かすは、名前の通り、酒をしぼった後のしぼりかすですが、たんぱく質、ビタミン、食物せんいなどの栄養分を含んでいます。
給食では、酒かすをペースト状にしたものを使っています。



「かす汁」は具たくさんで体が温まります。

○「灘五郷」という言葉を知っていますか？兵庫県灘地方一帯の酒造りの盛んな五つの場所を指します。今日の給食の酒かすは、その一つである今津郷(西宮市今津)で造られた酒のしぼりかすです。

○「かす汁」は、昔の人の、食べ物を粗末にしない心や知恵から育まれ、伝えられてきた日本の伝統食です。

○「くりきんとん」が登場です。6年生が作った「おせち料理」の「きんとん」にくり(水煮缶)を加えています。くりが入って、より黄金色に見えますか。

6年生が作った「きんとん」

今日の「くりきんとん」



産地調べ

だいこん	鹿児島県	青ねぎ	徳島県	さつまいも	徳島県
にんじん	愛知県	ピーマン	鹿児島県	くり(水煮缶)	韓国

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード・焼きのりの袋

クイズの答え：①