

2月20日(金)



ウィンナーポテト

肉入り高野豆腐



ごはん

鮭の粕汁

さけ かす
酒粕

日本の伝統的な食文化の1つ、発酵食品の酒粕を鮭の粕汁に使用しています。

酒粕は、日本酒を搾る際に出るもろみの固形物です。米由来の栄養に加え、腸内環境を整える働きがあります。

