



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 1月 28日 NO.156

今日の給食は青森県八戸市の郷土料理、^{きょうとりょうり}「せんべい汁」です。せんべい汁は小麦粉でできた^{なんぶ}南部せんべいを入れた汁物です。せんべい汁ができたのは江戸時代に八戸市は^{れいがい}冷害によりお米がなかなかとれず、冷害に強いそばや小麦の栽培を中心に行ってきました。そのため、せんべい汁のように小麦を使った汁物が作られたと言われています。だしを吸ったせんべいはすいとんのようなもちもちとした食感があります。具材は野菜や鶏肉が入っていますが、青森県ではサバ缶や馬肉も使われることがあるそうです。

せんべい汁のせんべいは
お米でつくられません（べい）！！
小麦粉でできたおせんべいです 🍪
B-1 グランプリで優勝もしたことがある
ご当地グルメです
あ〜おおもりで食べたいな



《今日の献立》

^{こうやとうふ}
高野豆腐のそぼろごはん

^{はちのへ}
八戸せんべい汁

くだもの(りんご)

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 鶏ひき肉 高野豆腐 鶏肉 昆布 かつお節	米 白いりごま 油 砂糖 おつゆせんべい	にんじん たけのこ水煮 干し椎茸 しょうが グリーンピース ごぼう ひらたけ 長ねぎ りんご