

令和2年7月2日
北空知圏学校給食センター



せんべい汁とは青森県八戸市周辺で江戸時代^{じり}に生まれた郷土料理^{あおもりけんはちのへししゅうへん}で、南部^{えど}せんべい^{なんぶ}を汁^{じり}専用^{しだい}に焼き^う上げたかやき煎餅^{きょうどりょうり}（おつゆ^{せんべい}煎餅^{せんべい}）を醤油味^{しょうゆあじ}で煮込^{にこ}んで食^たべます。煎餅^{せんべい}は直前^{ちやくぜん}に入れて少^いし煮込^{すこ}むことによっ^{にこ}て、歯^はごたえがあるもち^しっとした仕上^{しあ}がりになります。給食^{きゅうしょく}では煮込^{にこ}むとだし^だしを吸^すうためトロ^とろと溶^とけるよ^{とく}うな独特^{どくとく}な仕上^{しあ}がりになります。お肉^{にく}に野菜^{やさい}、まいたけ、せんべいが入^いっている真^まだくさんの汁物^{じりもの}なので、た^たくさんの栄^{えい}養^{よう}がとれ^とれます。し^しっか^かり食^たべて、夏^{なつ}バテ^たしないよ^ように予^よ防^{ぼう}しま^ましょう！

