

せんべい汁

令和3年11月2日
北空知圏学校給食センター

せんべい汁は、^{あおもりけんはちのへししゅうへん}青森県八戸市周辺で

^{えどじだい}江戸時代に生まれた^{きょうどりょうり}郷土料理です。

^{とりにく}鶏肉や^{ぶたにく}豚肉で^{じる}だし汁をとった

^{しょうゆあじ}醤油味のスープに^{やさい}野菜や^{とうふ}豆腐、

^{ぎょかいりい}魚介類などと汁物専用の

「^{なんぶ}南部せんべい」を

入れて^{にこ}煮込んだ

^{りょうり}料理です。



あおもりけん
青森県

せんべい汁

^{とうほく}東北の冬は^{ふゆ}とても

^{さむ}寒いので、^{からだ}体が

^{あたた}温まり、^{てがる}手軽で

もちもちとした

^{しょっかん}食感のある

せんべい汁は^{じる}家庭

^{りょうり}料理として^た食べら

れています。

^{きゅうしょく}給食では、おつゆせんべいは^{にこ}煮込むとだしを^す吸うので、トロツと^と溶ける
ような仕上がりになります。^た食べて^{からだ}体を^{あたた}温めましょう！

