

## ふるさとの味



☀️ さぶらぎご飯 ☀️  
牛乳  
僧兵汁  
鯛のもみじ揚げ  
即席漬

### さぶらぎご飯

- ※ 分量は給食で提供する小学生中学年4人分の量です。
- ※ 材料は学校給食用にアレンジしています。

材 料	分量（4人分）	作 り 方
○ 米 ○ ロースト大豆 ○ 食塩 ○ 酒	2合 30g 小さじ1/2 小さじ1	① 炊飯器に、洗った米と調味料を入れ水加減をし、ロースト大豆を入れて炊く。

### さぶらぎご飯

『さぶらぎご飯』は、炒った大豆を入れて炊いた三重県の郷土料理です。  
「さぶらぎ」とは、「田開き」という意味で、田植えをする時に、田の神様に供えて、苗がうまく育つようにとお願いしたそうです。

給食では、味めぐり献立として、『さぶらぎご飯』『僧兵汁』を提供しています。