

## 7月の食育の日の献立 「兵庫県の郷土料理」 ばち汁

今月は、兵庫県の郷土料理を「ばち汁」を紹介します。

「ばち汁」は兵庫県播州地方の郷土料理です。

「ばち汁」の『ばち』は、そうめんの両端を切り落とした部分のことです。

兵庫県、播州地方では、そうめん作りがさかんに行われ、全国的にも有名です。

そうめんを作る時は、2本の管に8の字にかけて少しずつ細くのばしていきます。両端はUの字になってかわくので切り落とします。これが「ばち」です。三味線の「ばち」の形に似ていることからこの名前がついたといわれています。『ばち』の部分は そうめんよりコシが強く、ねばりがあります。

その『ばち』をすまし汁に入れたのが「ばち汁」です。

兵庫県の郷土料理を味わってください。

令和7年7月14日(月)実施



- ・ごはん ・牛乳
- ・とんかつのデミグラスソース
- ・即席漬け
- ・ばち汁

