



きゅうメール

【日にち】 10月11日(木)

しがけん 滋賀県のふるさと こんだて 献立

【こんだて】

しゅしよく 主食 アメノイオご飯 はん
 しゅさい 主菜 ほんもろこのから揚げ あ
 ぶくさい 副菜 お講汁 こうじる
 あか 赤こんにやくのきんぴら
 きゅうにゅう 生乳 きゅうにゅう 牛乳

【はいぜんす 配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちようさん こめ 智頭町産：米、ほんもろこ(田中さん)、とうふ 豆腐(なかや豆腐店)

こがつ でん のうさんぶつ かこう しょ みそ(五月田農産物加工所)

とっとりけんさん きゅうにゅう あぶらあ ぼ 鳥取県産：牛乳、油揚げ、しょうが、干しいたけ、にんじん、だいこん
さといも、ねぎ

【給食センターより】

きょう 今日、しがけん 滋賀県のふるさと きゅうしよく 給食です。しがけん 滋賀県のきょうどりようり 郷土料理やとくさんひん 特産品を取り入れた こんだて 献立にしました。しがけん 滋賀県といえば、日本一の大きさを誇る びわこ 琵琶湖がありますね。ほんもろこは、もともと びわこ 琵琶湖に昔から住んでいる さんな さかな 魚で、今日は智頭町で ぎょう 養殖されている ほんもろこ をから揚げにしました。アメノイオご飯も、琵琶湖にだけ住んでいる「びわます」を炊き込んだご飯で、雨の日に大群になってやってくることから、びわますのことを「雨の魚」と呼びようになり、アメノイオご飯となったと言われていいます。今日のお汁は、「お講汁」といって、しがけん 滋賀県に伝わるきょうどりようり 郷土料理のひとつです。お寺の行事である「お講」のときに、おまいりした ひとびと 人々にふるまわれます。かつお 仕立てのみそ汁で、すりごまが入っているのが特徴です。今日のきんぴらに入っている「赤こんにやく」は、昔からしがけん 滋賀の人々に親しまれてるこんにやくです。しがけん 滋賀県の食文化にふるえる機会になればと思います。