



# きゅうメール

【日にち】 10月18日(木)

ちゅうがっこう ねんせい けっしよく  
中学校3年生欠食

【こんだて】  
主食 わかめごはん  
主菜 さんまの塩焼き  
副菜 呉汁  
きりほし だいこん ふく に  
切干大根の含め煮  
ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう  
牛乳 牛乳

はいぜん す  
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう  
【今日の地産地消】

ちづ ちようさん こめ こ  
智頭町産：米、呉・みそ（五月田農産物加工所）、しろねぎ

とっとりけんさん きゅうにゅう あぶらあ  
鳥取県産：牛乳、油揚げ、たまねぎ、だいこん、にんじん

きゅうしょく  
【給食センターより】

今日の呉汁は、みそ汁の中に、「呉」を入れた汁のことをいいます。みなさんは、「呉」という食べ物が何か知っていますか？呉とは、大豆に水を少しずつ加えながらすりつぶしてどろどろにしたものです。昔から、稲刈りの季節に収穫した大豆をすりつぶして呉にして食べられてきました。大豆の栄養をまるごといただける呉汁は、栄養満点の智頭町の郷土料理のひとつです。