



# きゅうメール

【日にち】 10月19日（金）

かごしまけん こんだて  
鹿児島県のふるさと献立

【こんだて】

しゅしょく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

とびうおの梅風味

ふくさい  
副菜

さつましゅんかん

ぎゅうにゅう  
牛乳

つものあ  
漬物と和え

ぎゅうにゅう  
牛乳

ぎゅうにゅう  
牛乳

その他

かごしま さん  
鹿児島産スイートポテトタルト



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 ちょうさん こめ あつあ とうふ てん  
智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく だいにん にんじん ごぼう  
鳥取県産：牛乳、とびうお、豚肉、だいこん、にんじん、ごぼう  
たけのこ、干しいたけ、きゅうり、梅ピューレ

きゅうしょく  
【給食センターより】

11日の「滋賀県のふるさと献立」に続いて、今日は「鹿児島県のふるさと献立」です。この取組は、自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワーク事業のひとつとして、ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立として味わってもらおう取組です。

鹿児島県は、有名な屋久島をはじめ、たくさんの島があり、豊かな自然とその土地で生まれた様々な食文化があります。副菜の「さつましゅんかん」は、鹿児島県に伝わる郷土料理で、江戸時代にお殿様をもてなす料理として生まれ、その後、お祝いの席でお客様をもてなす料理として伝わりました。豚肉と、季節の野菜を盛り合わせたごちそうです。