



きゅうメール

【日にち】 12月4日（火）

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 ちくわのツナマヨ焼き
副菜 呉汁
もやしの磯和え
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、呉（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）、しろねぎ（竹下さん）

だいこん、はくさい

鳥取県産：牛乳、油揚げ、たまねぎ、にんじん、こまつな

【給食センターより】

呉汁とは、みそ汁の中に「呉」と呼ばれる、大豆に少しずつ水を加えながらすりつぶしてどろどろにしたものを入れた汁物です。昔から各地で、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。今日は、町内のお豆腐屋さんからいただいた呉を使っています。