



# きゅうメール

【日にち】 12月5日（水）

【こんだて】

主食 しゆしよく わかめごはん はん

主菜 しゆさい さばのゆずみそ焼き や

副菜 ふくさい いもこん汁 じる

うの花炒り煮 はな い に

生乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう

～ウツギの花～



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、おから（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）、しろねぎ（竹下さん）

だいこん、さといも

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、にんじん、ねぎ

【給食センターより】

うの花炒り煮は、おからを使った煮物のことで、「うの花」とは、ウツギという植物の花のことをいいます。おからを、白い花である「うの花」に見立てて、おからの炒り煮のことを「うの花炒り煮」と呼ぶようになったといわれています。また、おからのことを「きらず」と呼ぶこともあります。給食では、町内のお豆腐屋さんからおからをいただいています。