



きゅうメール

【日にち】 12月12日(水)

こうちけん 高知県のふるさと献立

【こんだて】

しゅしょく 主食 かつお飯

しゅさい 主菜 はちきんコロッセ

ふくさい 副菜 あおさのみそ汁

ぐる煮

ぎゅうにゅう 牛乳

その他 高知県産ゆずゼリー



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、みそ（綾木さん）、しろねぎ（竹下さん）、さといも、だいに厚揚げ（なかや豆腐店）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう 鳥取県産：牛乳、しょうが、しめじ、えのきたけ、こんにゃく、ごぼう 干しいたけ、たまねぎ、にんじん

【給食センターより】

今年度最後のふるさと献立は、「高知県のふるさと献立」です。高知県は、北には四国山地、南には黒潮が流れる太平洋を望み、古くからかつおの一本釣り漁がさかんです。また、高温多雨の気候で山菜や野菜も良く育ち、とくにしょうがの産地として有名です。

今日の副菜の「ぐる煮」の「ぐる」とは、一緒とか集まり、仲間といった土佐の方言で、色々な材料をたくさん集めて煮込む料理なのでこの名前がつけました。地域によっては、「おぐる」とも呼ばれて親しまれています。