



# きゅうメール

【日にち】 1月17日（木）

【こんだて】  
主食 しゆしよく 青菜ご飯 あおなはん  
主菜 しゆさい 松風焼き まつかぜや  
副菜 ふくさい 厚揚げのみそ汁 あつあしる  
だいこんのべっこう煮 に  
生乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ・おから（なかや豆腐店）、みそ（嶋田さん）

だいこん、白ねぎ

鳥取県産：牛乳、豚肉、鶏肉、こまつな、えのきたけ、にんじん

【給食センターより】

能の「松風」というお話に由来する「松風焼き」は、縁起のよい料理として知られていて、おせち料理のひとつです。本来は、表面にケシの実をふって焼きますが、給食では、すった白ごまをたっぷり使いました。