



# きゅうメール

【日にち】

10月17日（木）

三重県のふるさと給食

【こんだて】

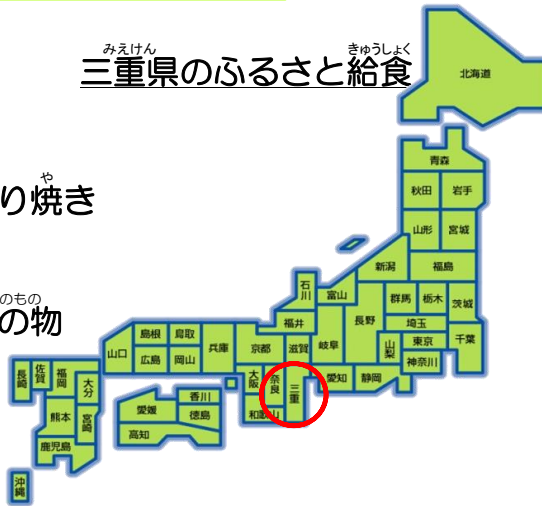
主食 たこ飯

主菜 さわらの照り焼き

副菜 僧兵汁

あおさの酢のもの

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、たこ、さわら、豚肉、ごぼう、ほししいたけ

だいこん、きゅうり

【給食センターより】

今日は、「三重県のふるさと給食」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、ふるさと献立を味わってもらおう取組です。今日は先月の熊本給食に続いて第2弾として、三重県の特産品である「あおさ」や、郷土料理の「僧兵汁」を取り入れた三重県献立にしました。三重県は南北に細長い地形で、東に伊勢湾があり、リアス式海岸から太平洋に続く広大な熊野灘では、あおさやたこ、伊勢海老などといった海の幸が豊富です。三重県にあるお寺で、荒法師と呼ばれた武装したお坊さんたちのスタミナ源として食べられていたのが「僧兵汁」で、いのししの肉やにんにく、季節の野菜をたっぷり使っているのが特徴の郷土料理です。今日はいのししの肉の代わりに、豚肉を使っています。この機会に三重県の食文化に触れてみてほしいと思います。また、児童玄関前に、今日のふるさと献立と、三重県に関連する本を展示していますので、ぜひ見てみてください。