



# きゅうメール

【日にち】

11月20日（水） 石川県のふるさと給食

【こんだて】

主食 いかの炊き込みご飯

主菜 福来魚（ふくらぎ）の甘露煮

副菜 めった汁

シャキシャキ野菜の梅昆布和え

生乳 牛乳

その他 石川県産お米のムース



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも・じゃがいも（谷口さん）

みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、にんじん、しいたけ、ねぎ、きゅうり

切り干し大根、梅ペースト

【給食センターより】

今日は、「石川県のふるさと給食」です。このふるさと給食の取組も、前回の三重県献立に続いて3県目となります。この取り組みは、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ものです。石川県は、中部地方北部に位置し、南北に細長い形をしていて、富山湾と日本海に囲まれた能登半島があります。お米どころとして有名で、稲作がさかんです。鳥取県と同じく日本海に面しているので、海の幸も豊富で、いろいろな魚やかきがとれます。「福来魚（ふくらぎ）」とは、出世魚として知られる「はまち」に成長する前の呼び名のひとつで、今日は「はまち」を使っています。めった汁は、たくさんの具が入った汁のことで石川県の郷土料理です。今回も児童玄関前に今日のふるさと給食と、石川県に関連する本を展示していますので、ぜひ見てください。