



# きゅうメール



【日にち】 1月17日（金） 食育の日献立

【こんだて】  
主食 ご飯  
主菜 かれのいのから揚げ  
副菜 鶏肉のじゃぶ  
らっきょうあえ  
生乳 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）

鳥取県産：牛乳、えてかれい、鶏肉、はくさい、キャベツ、にんじん

らっきょう甘酢漬け

【給食センターより】

毎月19日は「食育の日」です。今日は、町内や県内の産物をたっぷり使ったり、郷土料理を取り入れたりした「食育の日献立」です。らっきょうあえのらっきょうは、鳥取市福部町産のらっきょうの甘酢漬けをきざんで入れています。シャキシャキとした食感が特徴の砂丘らっきょうです。

また、汁物の「じゃぶ」は、町内でも昔から親しまれている郷土料理のひとつで、じゃぶじゃぶのおめの汁気で煮ることからその名前がついたともいわれています。今日は鶏肉を使って、鶏肉のじゃぶにしました。給食を通じて、地元の食べ物や郷土料理を知ってほしいです。