



きゅうメール

【日にち】

2月19日（水）

食育の日献立

【こんだて】

主食 ご飯
 主菜 はまちの梅みそ焼き
 副菜 呉汁
 ひじきの炒り煮
 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、呉（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）
 みそ（武田さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、水煮大豆、だいこん、はくさい、にんじん

【給食センターより】

給食では、毎月19日の「食育の日」の給食として、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」を実施しています。今日ははまちなどの県内の食べ物のほか、智頭の郷土料理として「呉汁」を取り入れました。呉は、水につけておいた大豆を、どろどろにすりつぶしたもので、みそ汁に入れると「呉汁」になります。大豆の栄養をまるごととることができる先人の知恵がつまった郷土の味です。