



きゅうメール

【日にち】 4月16日(木)

【こんだて】

主食

麦ご飯

主菜

豆腐ちくわのカレー揚げ

副菜

肉じゃが

こまつなののり和え

生乳

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、牛肉、豆腐ちくわ、にんじん、こまつな

【給食センターより】

豆腐ちくわは、江戸時代後期の鳥取藩池田藩主が、庶民に質素儉約をすすめたことから、ちくわを作るときに魚の代わりに豆腐を使って作ったことがはじまりだといわれています。現在の豆腐ちくわは、魚のすり身に豆腐を混ぜて作られていて、切ってそのまま食べたり、天ぷらやお汁、和え物などに入れて食べられています。今日は揚げ衣にカレー粉を混ぜたカレー揚げにしました。カレーの風味と鮮やかな色合いが、豆腐ちくわに合っていますね。