



# きゅうメール

【日にち】 11月21日(土)

【こんだて】

**主食** 赤飯  
**主菜** さばのおろしかけ  
**副菜** 鶏肉のじゃぶ  
 らっきょうの白和え  
**生乳** 牛乳  
**その他** 富有柿

## 和食の日献立



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、だいこん、しめじ、にんじん、富有柿  
らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日は、11月24日の「和食の日」にちなみ、日本の食文化である郷土料理を取り入れた「和食の日献立」にしました。

「和食」は、2013年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されたことで、世界的にも今注目されています。「和食」とは、料理だけでなく、昔から受け継がれてきた「自然を大切に作る」日本人の心が育んだ伝統的な食文化のことをいいます。

給食では、行事食としてハレの日にかかせない赤飯や、県東部に伝わる郷土料理であるじゃぶ汁を取り入れました。日本の豊かな自然に根ざした和食文化の良さを感じてもらえたらと思います。