



きゅうメール

【日にち】 がつ 4月14日 (木)

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎ はん
麦ご飯

しゅさい
主菜

とうふ いそべ あ
豆腐ちくわの磯辺揚げ

ぶくさい
副菜

にく
肉じゃが

ほうれんそうのごま和え

ぎゅうにゅう
牛乳

ぎゅうにゅう
牛乳



～とうふちくわ～

はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう
【今日の地産地消】

ちつ ちよ ぎん こめ
智頭町産：米

とっとりけんさん きゅうにゅう とうふ きゅうにく
鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、牛肉、にんじん、ほうれんそう

ぎゅうしよく
【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当時貴重であった魚の代わりに、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。いまでも県民に親しまれている豆腐ちくわを今日は、衣に青のりを混ぜた「磯辺揚げ」にしました。