



きゅうメール

ひ がつ にち もく
【日にち】 11月21日 (木)

わしよく ひ こんだて
和食の日献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

せきはん
赤飯

しゅさい
主菜

わかどりにく しお や
若鶏肉の塩こうじ焼き

ふくさい
副菜

ふ じる
もみじ麩のすまし汁

た
その他

う はない に
卵の花炒り煮

ぎゅうにゆう
牛乳



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん
智頭町産:

とっとりけんさん ぎゅうにゆう とりにく しお どうふ
鳥取県産: 牛乳、鶏肉、塩こうじ、豆腐、おから、えのきたけ、しいたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

11月24日は、「いい日本食」のごろ合わせから、「和食の日」とされています。給食ではひとあしはや わしよく ひ こんだて と い わしよく ねん がつ おけい ぶん かいさん どうろく せかいてき ちゅうもく
一足早く「和食の日献立」を取り入れました。「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「自然を大切にする」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、昔からお祝いの席に欠かせない赤飯を中心とした献立にしました。日本の豊かな自然に根ざした食文化の良さを感じてもらえたらと思います。