



きゅうメール

ひ がつ にち げつ
【日にち】 3月11日(月)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

にっ
はまちの煮付け

ふくさい
副菜

じる
いもこん汁

き ぼ だいこん あ
切り干し大根のごまマヨ和え

た
その他 ぎゅうにゅう
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 こめ
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、さといも

きゅうしよく
【給食センターより】

「いもこん汁」や「いもこん鍋」は、昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理で、さといもやこんにやく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ料理のことです。

「質素儉約」の生活の中でも、食を楽しもうとする人々の知恵がつまった郷土料理として、令和の時代にも受け継がれています。

朝晩は寒い日が続きますので、温かい鍋料理や汁物を食べて体の中から温めましょう。