



きゅうメール

【日にち】 2月24日（金）

【こんだて】

主^{しゅ}食^{しょく} ご^ご飯^{はん}


主^{しゅ}菜^{さい} か^かれい^{れい}の^のか^から^らあ^あげ^げ

副^{ふく}菜^{さい} い^いも^もこ^こん^んじ^じ

ひ^ひじ^じき^きの^のあ^あじ^じ煮^に

牛^{ぎゅう}乳^{にゅう} 牛^{ぎゅう}乳^{にゅう}

きょうどりょうり
郷土料理とは
その土地ならではの食材や
調理方法で作られ、
地域の伝統として
受けつがれてきた料理です。



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、えてかれい、鶏肉、さといも、水煮大豆、しろねぎ
にんじん、たけのこ

【給食センターより】

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に、さといもや
こんにゃく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ「いもこん鍋」とい
う料理があります。「質素儉約」の生活の中で、食を楽しもうとする昔の人々の
知恵が詰まった郷土料理です。今日のいもこん汁には、鳥取県産のさといもを
使っています。いもこん汁を食べてあたたまりましょう。