



きゅうメール



【日にち】 2月16日(木)

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	はまちのごまみそ焼き
副菜	呉汁
	キャベツのカレーソテー
生乳	牛乳

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、みそ（青木さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、豚肉、呉、豆腐、しろねぎ、にんじん

【給食センターより】

呉汁は、みそ汁の中に「呉」を入れた汁物のことを言います。呉とは、大豆に水を少しずつ加えながらすり鉢とすりこぎですりつぶしてどろどろにしたもののことです。昔からたんぼの周りに植えたおいた大豆を稲刈りのあと収穫し、その大豆をすりつぶして、呉にして食べられてきました。大豆の栄養を丸ごといただける呉汁は、栄養満点な智頭町の郷土料理のひとつです。