



きゅうメール

【日にち】

6月16日(水)

ふるさと★とっとり味めぐり【鳥取市】

【こんだて】

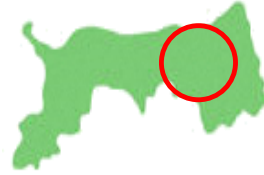
主食 ご飯

主菜 豆腐ちくわのカレー揚げ

副菜 にとら春雨の中華スープ

砂丘の宝石サラダ

生乳 牛乳



～豆腐ちくわ～

※「青谷町産びわ」は、23日に変更します。

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、たまねぎ、チンゲンサイ、ほうれんそう
キャベツ、しめじ、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日の「ふるさと★とっとり味めぐり」では、県東部の「鳥取市」から、「豆腐ちくわ」と「砂丘らっきょう」を紹介しつゝ、豆腐ちくわは、魚が高価だった江戸時代に「魚のかわりに豆腐を食べるように」といわれ誕生しました。あっさりとした味わいは、いろいろな料理に合います。

砂丘らっきょうは、福部町に広がる砂丘地で100年以上も前から栽培されている歴史ある特産品で、給食にも度々登場しています。砂丘らっきょうはとくに色が白く、シャキシャキとした食感が特徴で、「砂の宝石」とも呼ばれています。ふるさとととりの味を、みんなでいただきましょう。※本日予定していた「青谷町産のびわ」は、23日に変更します。