



# きゅうメール

にほんぜんこく 日本全国 イッテ Q食～長野県～

ひ 【日にち】

がつおいか すい 9月6日(水)

【こんだて】

しゅしゅく 主食  
しゅさい 主菜  
ふくさい 副菜

はん キムタクご飯  
さんぞく や 山賊焼き  
たいへいじる 太平汁

あ きのこ和え  
ぎゅうにゅう 牛乳

た その他



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 しらいわ とみざわち くしんこうきょうぎかい  
智頭町産：米、にんにく(白岩さん)、きくらげ(富沢地区振興協議会)  
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、こまつな、ねぎ、えのきたけ、キャベツ

きゅうしゅく 【給食センターより】

にがっき にほんぜんこく きゅうしゅく だい にほんかくち きょうどりょうり とくさんひん しょう  
二学期も「日本全国イッテQ食!」と題して、日本各地の郷土料理や特産品を使用した  
とくべつこんだて じっし だい だん きょう ながのけん と あ けんない つた きょうどりょうり  
特別献立を実施します。第3弾となる今日は、「長野県」を取り上げ、県内に伝わる郷土料理  
とくさんひん しょうかい  
や特産品を紹介します。

きゅうしゅく 給食でおなじみの「キムタクご飯」は、実は長野県で誕生しました。「キムタク」とは、キム  
ちとたくあんという意味ですが、国民的スターの愛称にもかけているそうです。

ながの しゅくぶんか つけもの ばな すす こ つけもの た  
長野の食文化である「漬物」離れが進む子どもたちに、「漬物をおいしく食べてもらいたい」  
いま ねん まえ ながのけん きゅうしゅく せんせい こうあん いま ながのけん  
と、今から20年くらい前に長野県の給食の先生が考案しました。今では、長野県だけでなく  
ぜんこく にんき きゅうしゅく  
全国でも人気の給食メニューとなっています。