



きゅうメール



ひ
【日にち】

6月18日(木)



かみかみ献立



【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

うめに
いわしの梅煮

ふくさい
副菜

ふ しる
麩のみそ汁

なすのたたき

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】

ちづちょうさん こめ せと
智頭町産:米、みそ(勢登さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産:牛乳、にんじん、たまねぎ、えのきたけ

きゅうしょく
【給食センターより】

こうちけん おお つく
高知県では、なすを多く作っています。

こうちけん りょうり ゆうめい
高知県は、「たたき」料理が有名です。

「たたき」という言葉には、たくさんのねぎやしょうがなどの薬味やくみをのせて、たれを
かけて、味をなじませる方法ほうほうという意味を持っています。

きょう あ ず つく つく
今日は、揚げたなすを、ポン酢のたれに漬けて作りました。