



きゅうメール

【日にち】

9月2日(木)

日本全国イッテQ食! ~熊本県~

【こんだて】

主食 ぶりん飯

主菜 あじフライ

副菜 いちよう葉汁

れんこんサラダ

牛乳 牛乳

その他 くまモンみかんゼリー



熊本県河内産の「青島みかん」の果肉入りみかんゼリーです。



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、あじ、油揚げ、干しいたけ、きりぼしだいこん、にんじん
きゅうり、キャベツ、だいこん

【給食センターより】

今月から12月までの間、「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特別献立を月に1回実施します。第一弾となる今日は、「熊本県」を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介します。

「ぶりん飯」は、肉の代わりに豆腐を使って作る炊き込みご飯で、豆腐を炒める音が「ぶりんぶりん」と聞こえることから名付けられた郷土料理です。名前の由来が鳥取の郷土料理である「どんどろけ飯」と似ていますね。図書室前の廊下に、「日本全国イッテQ食!」の特別展示コーナーを作っています。熊本県の郷土料理など関連した本も展示していますので、ぜひ見てみてください。