



きゅうメール




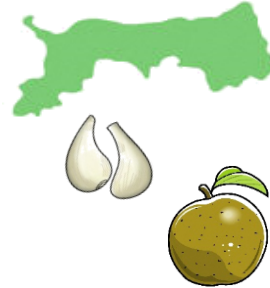
【日にち】

9月12日(月)

とっとり県民の日献立

【こんだて】

主食 星空舞ごはん 
 主菜 豆腐ちくわのツナマヨカレー焼き
 副菜 あごのつみれ汁
 砂丘のお宝サラダ
 牛乳 牛乳
 その他 二十世紀梨



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

二十世紀梨（植木さん）

鳥取県産：牛乳、星空舞（米）、豆腐ちくわ

にんじん、しょうが、らっきょう甘酢漬、二十世紀梨ピューレ

【給食センターより】

毎年9月12日は、「とっとり県民の日」です。とっとり県民の日とは、私たちが住む鳥取県をよりよくしていくために、ふるさとについて学び、ふるさとを愛する心を育てる日です。給食では、食べ物を通してふるさとについて知ってもらいたいと思い、鳥取県の食べ物をたくさん使った献立にしました。

主菜の「豆腐ちくわのツナマヨカレー焼き」は、江戸時代に県東部で生まれ、今も親しまれている郷土食である豆腐ちくわを使用しました。また、あごのすり身を使った手作りのつみれ汁や、砂丘地のお宝「らっきょう」と「ながいも」のサラダ、町内の梨生産者の植木さんが育てた二十世紀梨など、ふるさと鳥取の美味しいものが集まっています。魅力いっぱいの鳥取県をみんなで大切にしていきたいと思います。