



きゅうメール



ひ
【日にち】

がつ 6月17日(月)

ふるさと★とっとり味めぐり【鳥取市】

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎ はん
麦ご飯

しゅさい
主菜

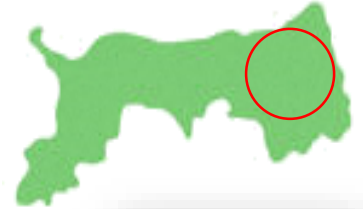
わかどりにく
若鶏肉のらっきょうソースがけ

ふくさい
副菜

とうふ じる
豆腐ちくわのすまし汁

じゃがいものしお いた
じゃがいもの塩こうじ炒め

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】

ちづちようさん こめ あやき
智頭町産：米、みそ(綾木さん)

とっとりしさん とうふ しお
鳥取市産：豆腐ちくわ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、らっきょう、塩こうじ

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、じゃがいも

きゅうしよく
【給食センターより】

がつ 6月は「食育月間」です。食育月間にちなみ、きょう 今日は「ふるさと★とっとり味めぐり」をテーマにした献立の第一弾です。こんだて 今日 是日 には県東部に位置する「鳥取市」です。

とうふ 「豆腐ちくわ」は、さかな 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」といわれて誕生しました。たんじょう あじ いろいろ りょうり あ さきゅう あっさりとした味わいで色々な料理に合います。「砂丘らっきょう」は、ふくべちよう ひろ さきゅう ねんいじよう まえ さいばい れきし とくさんひん いろ しろ 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す。色が白くシャキシャキとした食感が特徴で「砂丘の宝石」とも呼ばれています。