



きゅうメール



【日にち】 12月2日(木)

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 若鶏肉の白ねぎだれかけ
副菜 呉汁

ヤーコンのきんぴら

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たいこん・にんじん（武田さん）、しろねぎ（竹下さん）

ヤーコン（綾木洋子さん）、みそ（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、油揚げ、はくさい、えのきたけ、しょうが

【給食センターより】

呉汁は、みそ汁の中に「呉」とよばれる、大豆に水を少しずつ加えながらすり鉢とすりこぎですりつぶしてどろどろにしたものを入れた汁物のことをいいます。昔から稲刈りの季節に収穫した大豆をすりつぶして、呉にして食べられてきました。大豆の栄養を丸ごといただける呉汁は、栄養満点な智頭町の郷土料理のひとつです。