



きゅうメール

【日にち】 2月20日（月）

【こんだて】

主食 ごはん

主菜 さばの香味ソースがけ

副菜 さつま汁

うの花炒り煮

牛乳 牛乳

～ウツギの花～



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（青木さん）

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、おから、しろねぎ、にんじん、こまつな
ほししいたけ

【給食センターより】

うの花炒り煮は、おからを使った煮物のことで、「うの花」とは、ウツギという植物の花のことをいいます。おからを、白い花である「うの花」に見立てて、おからの炒り煮のことを「うの花炒り煮」と呼ぶようになったといわれています。また、おからのことを「きらず」と呼ぶこともあります。給食では、鳥取県産の大豆からできたおからを使っています。