



きゅうメール



【日にち】 1月28日（金）

ふるさとの味献立

【こんだて】

主食 どんどろけ飯

主菜 かれいのから揚げ

副菜 いもこん汁

らかん和え

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、さといも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、えてかれい、鶏肉、にんじん、だいこん、はくさい、しろねぎ

【給食センターより】

全国学校給食週間5日目の今日は、「ふるさとの味献立」です。ふるさと鳥取県に伝わる郷土料理を取り入れた献立にしました。郷土料理とは、その土地ならではの食材や調理方法で作られ、地域の伝統として受け継がれてきた料理です。どんどろけ飯は、豆腐飯とも呼ばれている県東部に伝わる郷土料理です。らかん和えは、県西部に伝わる郷土料理で、お寺で振る舞われていたものが伝わり、広く食べられるようになりました。「煮なます」とも呼ばれ、油揚げが入っているのが特徴です。また、「ふるさとの魚を食べようウィーク」最終日は、えてかれいのから揚げです。えらの近くにある大きな骨に気をつけて食べましょう。水曜日に提供した「やまめ」は、どのクラスも動画を参考に上手に骨をはずして食べる事ができていました。今日もふるさとの恵みに感謝していただきましょう。