



きゅうメール

ひ
【日にち】

9月30日(水)

日本全国イッテQ食～香川県～

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

こうみや
はまちの香味焼き

ふくさい
副菜

うこじる
打ち込み汁

にんじんとパセリのサラダ

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】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米、にんにく

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、にんじん、たまねぎ、ねぎ

きゅうしよく
【給食センターより】

にほん かくち きょうどりょうり とくさんひん しょう とくべつこんだて じっし にほんぜんこく
日本各地の郷土料理や特産品を使用した特別献立を実施する「日本全国イッ
てQ食!」です。今日は「香川県」に伝わる郷土料理や特産品を紹介します。

かがわけん けん にほんさいしょう けん せとないかい おんだん きこう
香川県は、うどん県として知られる日本最小の県です。瀬戸内海の温暖な気候
と豊かな海、オリーブ栽培や養殖はまちななどの特産物が有名です。

きょう かがわけん ふゆ きょうどりょうり う こ じる ぜんこく い しゅうかくりょう
今日は、香川県の冬の郷土料理である『打ち込み汁』と全国1位の収穫量の
『金時にんじん』と西日本のブランド『大内パセリ』を使ったサラダにしました。