



きゅうメール

【日にち】

2月13日(月)

ふるさとあじ こんだての味献立

【こんだて】

主食 しゅしよく どんどろけ飯 めし
 主菜 しゅさい 若鶏肉わかとりにくの諏訪泉香味焼き すわ いすみごうみ や
 副菜 ふくさい あごちくわのすまし汁 じる
 らかん和え
 生乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産ちづ ちよづん：米こめ、みそあおき（青木さん）、酒かすさけ（諏訪酒造すわ しゅぞう）

鳥取県産とっとりけんさん：牛乳ぎゅうにゅう、鶏肉とりにく、豆腐とうふ、あごちくわ、えのきたけ、にんじん、しろねぎ

【給食センターより】

今日は、「ふるさとあじ こんだての味献立」と題して、ふるさととっとりけんと鳥取県つたに伝わる郷土料理きょうど りょうり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。

どんどろけ飯めしは、豆腐飯とうふ めしとも呼ばれている県東部と中部に伝わる郷土料理です。らかな和えは、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、町内にある諏訪酒造さんの「酒かす」や、「あごちくわ」など、町内や県内の特産品も取り入れています。今日もふるさとあじ こんだての恵みに感謝していただきましょう。