



きゅうメール

毎月19日は
食育の日



【日にち】

1月19日(水)

毎月19日は
食育の日献立

【こんだて】

主食 ご飯
主菜 ほんもろこのカレー揚げ
副菜 鶏肉のじゃぶ
 らっきょう和え
牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ほんもろこ（八頭ホンモロコ共和国）、にんにく（白岩さん）
 豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、はくさい、ねぎ、こまつな、らっきょう甘酢漬け

【給食センターより】

毎月19日は「食育の日」です。今日は食育の日献立として、地元産の食べ物や、鳥取県が誇る特産品をたくさん使った料理や、地域に伝わる郷土料理を取り入れました。

「じゃぶ」は、鳥取県東部に伝わる郷土料理のひとつで、寒い時期にその土地でできた食べ物を使って作ります。煮物より汁気の多い実だくさんのしょうゆ味の汁を「じゃぶ」と呼びます。地域によって鶏肉や鴨肉、いのしし肉を入れたり、鮎やうぐいなどの川魚を入れたりします。お祝いの時などのごちそうとして食べられていました。