



きゅうメール

【日にち】

7月2日（金）



【こんだて】

主食 ご飯

主菜 ちくわの梅ごろも揚げ

副菜 あごのつみれ汁

ひじきのごまネーズ

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）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、とびうおすり身、しょうが、きゅうり

【給食センターより】

豆腐ちくわは、江戸時代後期の鳥取藩池田藩主が、庶民に質素儉約をすすめたことから、ちくわを作るときに当時貴重であった魚の代わりに、豆腐を使って作ったことが始まりだといわれています。今も県民に親しまれている豆腐ちくわを今日は、衣に梅を混ぜた「梅ごろも揚げ」にしました。