



# きゅうメール

【日】 11月21日 (金)

わしょく ひこんだて  
和食の日献立

【こんだて】

しゅしょく  
主食

はん  
ご飯

て や  
はまちの照り焼き

しゅさい  
主菜

きょうと しろ ぞうに  
京都の白みそ雑煮

ふくさい  
副菜

あま ず あ  
かぶの甘酢和え

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳



はいぜんず  
【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ しまだ たにぐち  
智頭町産:米、みそ(鳶田さん)、さといも(谷口さん)

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、だいこん、かぶ、えのきたけ、ゆず、しめじたけ

【給食センターより】

11月24日は、「いい日本食」のごろ合わせから、「和食の日」とされています。  
「和食」は、今から 12年前の2013年12月に、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。

「和食」は、昔から受け継がれてきた「自然を大切にする」日本人の心が育んだ伝統的な食文化のことをいい、世界的に注目されています。  
今日は、魚を中心とし、白みそで味わう京風雑煮と旬の野菜を組み合わせた献立にしました。