



きゅうメール

【日にち】 11月21日（金）

わしよく ひ こんだて
和食の日 献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

て や
はまちの照り焼き

ふくさい
副菜

きょうと しろ ぞうに
京都の白みそ雑煮

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】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん 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

きゅうしよく
【給食センターより】

がつ か にほんしよく あ わしよく ひ
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。

わしよく いま ねんまえ ねん がつ おけいぶんかいさん
「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
とうろく
登録されました。

わしよく おかし う つ し ぜん たいせつ にほんじん こころ はぐく
「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
でんどうてき しよくぶんか せ かい てき ちゅうもく
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。

きょう さかな ちゅうしん しろ あじ きょうふうぞうに しゅん やさい く あ
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
こんだて
献立にしました。