



きゅうメール

【日にち】 4月13日（木）

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

豆腐ちくわの磯辺揚げ

副菜

肉じゃが

ほうれんそうのごま和え

生乳

牛乳



～とうふちくわ～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、牛肉、にんじん、ほうれんそう

【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はじまりだといわれています。いまも県民に親しまれている豆腐ちくわを今日は、衣に青のりを混ぜた「磯辺揚げ」にしました。