



きゅうメール

【日^ひにち】 5月^{がつ}27日^{げつ}(月)

【こんだて】
主食 ^{しゅしょく} 麦^{むぎ}ご飯^{はん}
主菜 ^{しゅさい} 若^{わか}鶏^{どり}肉^{にく}のごま^{ごま}みそ^{みそ}焼^やき
副菜 ^{ふくさい} ゆば^{ゆば}のすまし^{じる}汁^{じゅう}
たけ^{たけ}のこ^{この}のおか^{おか}か^か煮^に
その他 ^た 牛^{ぎゅう}乳^{にゅう}

【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 あやき
智頭町産：米、みそ（綾木さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とり^{とり}にく^{にく} どう^{どう}ふ^ふ
鳥取県産：牛乳、鶏肉、豆腐、ゆば、たけのこ、さといも

【きゅうしょく】
【給食センターより】

みなさんは「ゆば」が何^{なに}からできているか知^しっていますか？

ゆばは、大豆^{だいず}を原料^{げんりょう}にしてできている食品^{しょくひん}です。

ゆばの作り方は、まず大豆^{だいず}を水^{みず}に浸^{ひた}してやわらかくしたあと、すりつぶしてしぼります。そのしぼり汁^{じゅう}が豆乳^{とうにゅう}で、豆乳^{とうにゅう}を煮^にるとできる「ま^まく」がゆばです。

今日^{きょう}のすまし汁^{じゅう}に入^{はい}っているゆばは、鳥取県^{とっとりけん}産^{さん}の大豆^{だいず}を使用^{しよう}して県内^{けんない}で作^{つく}られた、こだわりのゆばです。