



きゅうメール

【日にち】 11月12日(水)

にほんぜんこく 日本全国 イッテ Q 食～福島県

【こんだて】

しゅしよく
主食

じゅうねんご飯

しゅさい
主菜

さんまのしょうが煮

ふくさい
副菜

こづゆ

みそかんぷら

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 あやき たにぐち
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、じゃがいも(谷口さん)

とみざわ ち く しんこうきょうぎ かい
きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ほ
鳥取県産：牛乳、干しいたけ、えごま

きゅうしよく
【給食センターより】

こんげつ は、にほんぜんこく きゅうしよく ふくしまけん けんない つた きょうどりようり とく
今月は、「日本全国イッテQ食!～福島県」です。県内に伝わる郷土料理や特
産品を紹介します。こづゆとみそかんぷらは、ふくしまけん きょうどりようり
福島県では、じゃがいものことをかんぷらと呼びます。

ふくしまけん
福島県では、じゃがいものことをかんぷらと呼びます。

みそかんぷらは、じゃがいもは皮のま、みそや砂糖などで、いた つく
炒めて作ります。

また、えごまがたくさん作られています。

えごまは、なが あいだほ ぞん よ
長い間保存できることで、「じゅうねん」とも呼ばれています。

えごまを ご飯 に入れた、じゅうねんご飯をいただきます。