



きゅうメール

【ひにち】 11月12日(水)

【こんだて】

しゅしょく
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

その他 みそかんぶら
ぎゅうにゅう
牛乳

【配膳図】

にほんぜんこく しょく ふくしまけん
日本全国イッテ Q食～福島県



【今日の地産地消】

智頭町産:米、みそ(綾木さん)、じゃがいも(谷口さん)

きくらげ(富沢地区振興協議会)

鳥取県産:牛乳、干ししいたけ、えごま

【給食センターより】

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。こづゆとみそかんぶらは、福島県の郷土料理です。

福島県では、じゃがいものことをかんぶらと呼びます。

みそかんぶらは、じゃがいもは皮のまま、みそや砂糖などで、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、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しょう。