



# きゅうメール

【日にち】 11月10日(水)

日本全国イッテQ食! ~愛知県~

【こんだて】

主食 (天むす)  
 主菜 えびフリッター  
 副菜 赤だし  
 切り干し大根のごま酢和え  
 牛乳 牛乳  
 その他 手巻きのり



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐 (なかや豆腐店)

鳥取県産：牛乳、豚肉、油揚げ、えのきたけ、ねぎ、ほうれんそう

切り干しだいこん

【給食センターより】

9月から始まった、日本各地の郷土料理や特産品を使用した特別献立を実施する「日本全国イッテQ食!」第3弾となる今日は、愛知県を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介いたします。

愛知県名古屋市周辺の地域で広く愛されてきたご当地メニューのことを「なごやめし」といいます。なごやめしには、ひつまぶしやみそカツなどがあり、今日の給食の「天むす」もなごやめしのひとつです。天むすとは、えびの天ぷらが具として入っている小ぶりのおにぎりのことで、発祥は三重県ともいわれています。今日は、「天むすを作ろう!」ということで、手巻きのりにご飯とえびフリッターをのせて包んで、自分だけの天むすを作って食べてみてほしいと思います。