



# きゅうメール

【日にち】 12月12日（月）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 あじフライ

副菜 ひつつみ汁

こまつなの煮びたし

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（勢登さん）

鳥取県産：牛乳、あじ、鶏肉、だいこん、なめこ、にんじん、ねぎ  
はくさい、しめじ

【給食センターより】

ひつつみ汁は、岩手県を代表する郷土料理のひとつです。汁に入っている、平べったいうどんのようなものが「ひつつみ」です。水でこねた小麦粉をうすく伸ばし、生地を手でちぎって煮ることから「手でちぎる」の方言である「ひつつまむ」から、「ひつつみ汁」と呼ばれるようになったといわれています。今日は冬野菜を中心に具だくさんのひつつみ汁にしました。寒い時期にぴったりの汁物です。