



# きゅうメール

【日にち】 6月12日（月） ふるさと★とっとり味めぐり【大山町】

【こんだて】  
主食 大山おこわ  
主菜 若鶏肉の照り焼き  
副菜 いももち汁

大山ブロッコリーのブロッこんぶ

牛乳 牛乳



～大山ブロッコリー



～大山おこわ～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しめじ、ねぎ、もやし、大山ブロッコリー

【給食センターより】

6月は「食育月間」です。食育月間にちなみ、今日は「ふるさと★とっとり味めぐり」をテーマにした献立の第一弾です。県西部に位置する「大山町」の献立を取り入れました。

大山町にある大山寺では昔、牛や馬を売ったり買ったりする市場が開かれ、優れた馬や牛が集まる場所でした。そこでふるまわれたのが大山おこわです。山菜や鶏肉、栗など大山山麓のごちそうを取り入れたおこわは、現代にも引き継がれ親しまれています。大山ブロッコリーは、大山山麓のミネラルたっぷりの黒ぼく地帯で栽培されているブロッコリーです。鮮度が自慢の大山ブロッコリーは、春と秋の2回収穫され、ひとつの株からひとつしかとれません。ふるさとととりの味を、おいしくいただきます。