



きゅうメール

【ひにち】 1月19日(月)

【こんだて】

<u>主食</u>	どんどうけ飯
<u>主菜</u>	カレイのから揚げ
<u>副菜</u>	かぶのみそ汁
	ツナ和え
<u>その他</u>	牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:米、みそ

鳥取県産:牛乳、豆腐、かれい、にんじん、ねぎ、しめじたけ、こまつな、かぶ

【給食センターより】

どんどうけ飯は、鳥取県の郷土料理です。

鳥取では、雷のことを「どんどうけ」と呼んでいました。

どんどうけ飯は、豆腐を油で炒める音が、雷の音に似ていることから、この名が付きました。炒めた豆腐や油揚げなどの具を混ぜたご飯です。

ほかにも鳥取県の郷土料理には、イガイやサザエなどの貝を使った炊込みご飯があります。おいしくいただきましょう。