



きゅうメール

【日^ひにち】 1月19日(月)

【**こんだて**】

<u>しゅしょく</u> 主食	めし どんどろけ飯
<u>しゅさい</u> 主菜	あ カレイのから揚げ
<u>ふくさい</u> 副菜	しる かぶのみそ汁
	あ ツナ和え
<u>た</u> その他	ぎゅうにゅう 牛乳

はいぜんず
【**配膳図**】



きょう ちさんちしょう
【**今日の地産地消**】

ちづちようさん こめ
智頭町産：米、みそ

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とうふ
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

きゅうしょく
【**給食センターより**】

めし とっとりけん きょうどりようり
どんどろけ飯は、鳥取県の郷土料理です。

とっとり かみなり
鳥取では、雷^{かみなり}のことを「どんどろけ^よ」と呼んでいました。

めし とうふ あぶら いた おと かみなり おと に
どんどろけ飯は、豆腐を油で炒める音が、雷の音に似ていることから、この
な つ いた とうふ あぶら あ ぐ ま はん
名が付けました。炒めた豆腐や油揚げなどの具を混ぜたご飯です。

とっとりけん きょうどりようり かい つか た こ
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き込み
はん
ご飯があります。おいしくいただきます。