



# きゅうメール

【日にち】

4月12日 (金)

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

豆腐竹輪の磯辺揚げ

副菜

肉じゃが

ほうれんそうのごま和え

その他

牛乳



【配膳図】

～とうふちくわ～



【今日の地産地消】

智頭町産: 米

鳥取県産: 牛乳、とうふちくわ、豚肉、ほうれんそう、もやし

【給食センターより】

豆腐ちくわは、江戸時代後期の鳥取藩池田藩主が、庶民に質素儉約をす

すめたことから、ちくわを作るときに当時貴重であった魚の代わりに、豆腐

を使って作ったことがはじまりだといわれています。

いまも県民に親しまれている豆腐ちくわを、今日は、衣に青のりを混ぜた

「磯辺揚げ」にしました。