



きゅうメール

【日にち】 7月14日（水）

【こんだて】
 主食 かりかり梅ご飯
 主菜 塩さばとたまねぎの煮物
 副菜 けんちん汁
 いんげんのごま和え
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、さば、油揚げ、しょうが、しめじ、こまつな
さといも

【給食センターより】

今日は鳥取県東部に伝わる郷土料理を取り入れた献立にしました。塩さばとたまねぎの煮物は、5月から6月ごろにかけてとれる葉たまねぎと、焼いた塩さばをほぐして一緒に煮たものです。今日は給食にアレンジして取り入れてみました。

昔はとくに新鮮な魚が手に入りやすく、塩さばは貴重なごちそうでした。脂ののった塩さばと、旬の食材を合わせた先人の知恵が、現在も引き継がれ、広く親しまれています。