



きゅうメール

【日にち】

10月17日(金)

【こन्दて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

とりにく しろ
鶏肉の白ねぎだれかけ

ふくさい
副菜

あじだんご汁

なが あ
長いものゆかり和え

た
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】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく しろ とうふ なが
鳥取県産:牛乳、あじ、鶏肉、白ねぎ、豆腐、長いも、きゅうり

きゅうしよく
【給食センターより】

今日は、魚のあじのすり身をだんご状に丸めて作ったあじだんご汁です。つみれだんごとも呼ばれます。

「つみれ」の意味は、魚のすり身や、肉のひき肉を「つみとって」、ふつと湯や汁の中に入れてつくるだんごをあらわします。

魚のすり身は、骨と身を一緒にすりつぶしているのです。魚をまるごと食べることができます。うま味たっぷりの汁と一緒に食べましょう。