きゅうメール

【日にち】　１２月５日（木）

【こんだて】

主食　麦ご飯

主菜　厚焼きたまごのきのこあんかけ

副菜　いもこん汁

　　卵の花炒り煮

牛乳　牛乳

～ウツギの花～

【配膳図】

【今日の地産地消】

智頭町産：米、おから（なかや豆腐店）、さといも（谷口さん）

だいこん（綾木洋子さん）、しろねぎ（竹下さん）、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、ごぼう、ねぎ

【給食センターより】

卵の花炒り煮は、おからを使った煮物のことで、「卵の花」とは、ウツギという植物の花のことをいいます。おからを、ウツギが咲かせる白い花に見立てて、おからの炒り煮のことを「卵の花炒り煮」と呼ぶようになったといわれています。また、おからのことを、包丁などの道具を使って切ったりしなくても手軽に食べられることから「きらず」と呼ぶこともあります。給食では、町内のお豆腐屋さんからおからをいただいています。