



きゅうメール



【日にち】 10月14日（水）

【こんだて】
 主食 ご飯
 主菜 さばの白ねぎソースがけ
 副菜 呉汁
 五目ビーフン炒め
 生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、呉（なかや豆腐店）、みそ（鳶田さん）
 乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、さば、豚肉、油揚げ、チンゲンサイ、たけのこ
 しろねぎ、かぼちゃ、ほししいたけ

【給食センターより】

今日の呉汁は、みそ汁の中に「呉」を入れた汁物のことをいいます。みなさんは、「呉」という食べ物が何か知っていますか？呉とは、大豆に水を少しずつ加えながらすりつぶしてどろどろにしたものです。昔から稲刈りの季節に収穫した大豆をすりつぶして、呉にして食べられてきました。大豆の栄養を丸ごといただける呉汁は、栄養満点な智頭町の郷土料理のひとつです。