



きゅうメール

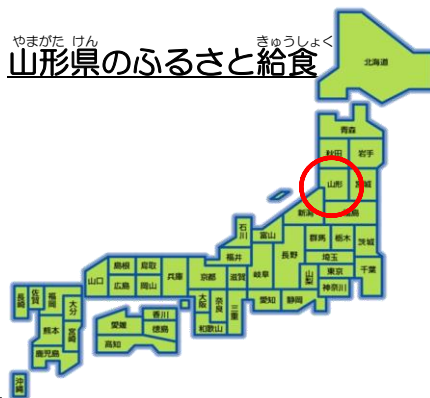
ふるさと給食

【日にち】 10月23日（金）

やまがた けん きゅうしよく
山形県のふるさと給食

【こんだて】

しゅしよく	はん
主食	ご飯
しゅさい	だだちゃ豆
主菜	コロック
ふくさい	いも煮
副菜	菊花和え
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
生乳	牛乳
その他	山形県産ラ・フランスゼリー



【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちょせん こめ
智頭町産：米、さといも（谷口さん）

とっとりけんさん きゅうにゅう きゅうにく
鳥取県産：牛乳、牛肉、だいこん、しろねぎ、こまつな

【給食センターより】

今日は、「山形県のふるさと給食」です。この取組は、自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立として味わってもらう取組です。今日の献立は、山形県で江戸時代発祥といわれている郷土料理「いも煮」や、昔から守り受け継がれてきた在来種の枝豆「だだちゃ豆」を使ったコロックなどを取り入れました。山形県は東北地方の日本海側に位置し、山に囲まれた自然豊かなところです。さくらんぼの全国生産量の7割が、山形県で生産されていることは全国的にも有名です。また、同じく全国一位の生産量を誇る「食用菊」は、ほのかな香りとほろ苦さが楽しめる和え物にしました。和え物の中に入っている黄色いのが、食べられる花「食用菊」です。この機会に、山形県の食文化にふれてみてほしいと思います。また、児童玄関前に、今日のふるさと給食の献立と、山形県に関連する本を展示していますので、ぜひ見てみてください。だだちゃ豆の「だだちゃ」の意味についても、展示と一緒に紹介しています。