



きゅうメール

【日にち】 10月27日（火）

【こんだて】
 主食 ご飯
 主菜 因幡のわにフライ
 副菜 豆腐ちくわのすまし汁
 大黒なす美の炒め物
 生乳 牛乳
 その他 因幡の白うさぎ



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、豚肉、えのきたけ、しろねぎ、しめじ
 因幡の白うさぎ

【給食センターより】

今日から始まる「読書週間」にちなみ、給食では、本の中に登場する食べ物や、物語にまつわる料理を取り入れた、「読書週間献立」を実施します。今日から来月9日までの間、8冊の本を取り上げる予定です。

初日の今日は、わたしたちになじみの深い神話で、2年生の国語科の教科書にも載っている「因幡の白うさぎ」のお話から、因幡地方や、物語に登場する神様や動物をイメージした献立にしました。

「因幡の白うさぎ」は、「だいきくさま」の呼び名で昔から親しまれている神様と、白うさぎが登場する神話で、「因幡」とは、わたしたちが住む鳥取県東部のことをさします。物語の中で、白うさぎにだまされる「わに」が登場します。ここで登場するわには、さめとして伝わっていて、今日は「モウカザメ」という種類のさめのフライにしました。白うさぎの伝説は、となりの八頭町など鳥取県各地に伝わっています。だいきくさまの活躍や、白うさぎの伝説について興味がある人はぜひ手に取って読んでみてください。読書週間献立に取り上げた本は、児童玄関前に展示しています。