

## きゅうメール

11月21日(土) 【日にち】

計食 せきはん 赤**飯** 【こんだて】

<u> 主菜</u> さばのおろしかけ

鶏肉のじゃぶ 劉登

らっきょうの白和え

きゅうにゅう **牛乳** きゅうにゅう

その他富有柿

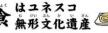
## 和食の日献立

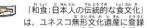












されています。首本には、多様で 豊かな自然や食文化があります。 和食や白本人の伝統的な食文化の

**光切さについて考え、未来に従え** ていきましょう。











## 【今日の地産地消】

智頭町産:米、豆腐(なかや豆腐店)、しろねぎ(竹下さん)

たっとりけんきか 鳥取県産:牛乳、さば、鶏肉、だいこん、しめじ、にんじん、富有柿

らっきょう甘酢漬け

## 

今日は、11月24日の「和食の日」にちなみ、日本の食文化である郷土料理 を取り入れた「和食の白献立」にしました。

「和食」は、2013年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されたこと で、世界的にも今注目されています。「和食」とは、料理だけでなく、昔から受 け継がれてきた「自然を大切にする」日本人の心が育んだ伝統的な食文化のこと をいいます。

ᄛݡラኒょ< 給食では、行事食としてハレの日にかかせない赤飯や、県東部に伝わる郷土料 望であるじゃぶ汗を取り入れました。 日本の豊かな自然に視ざした和養文化の食 さを感じてもらえたらと思います。