



きゅうメール

【日にち】 12月9日(水)

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 若鶏肉の白ねぎだれかけ

副菜 臭汁

だいこんのカレーそぼろ煮

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、臭（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）

さといも（谷口さん）、みそ（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚ひき肉、はくさい、にんじん、だいこん

【給食センターより】

臭汁は、みそ汁の中に「臭」を入れた汁物のことをいいます。臭とは、大豆に水を少しずつ加えながらすり鉢とすりこぎで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、臭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臭汁は、栄養満点な智頭町の郷土料理のひとつです。