



きゅうメール

【日にち】 11月24日(木)

和食の日献立

【こんだて】

主食 赤飯
 主菜 さばのみぞれかけ
 副菜 じゃぶ汁
 らっきょう白和え
 生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、さといも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、だいこん、ねぎ、こまつな

にんじん、しめじ、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日は、「いい日本食」のごろ合わせから、「和食の日」とされています。給食では、日本の食文化である郷土料理を取り入れた「和食の日献立」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。

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理であるじゃぶ汁を取り入れました。日本の豊かな自然に根ざした食文化の良さを感じてもらえたらと思います。