



きゅうメール

【日にち】 1月15日(月)

【こんだて】

しゅしよく **主食**
 しゅさい **主菜**
 ふくさい **副菜**
 はん **ご飯**
 しのだに **信田煮**
 じる **いもこん汁**
 あ **はりはり和え**
 た **その他**
 ぎゅうにゅう **牛乳**
みかんゼリー



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ(竹下さん)

鳥取県産：牛乳、にんじん、こまつな、もやし、さといも

【給食センターより】

「いもこん汁」や「いもこん鍋」は、昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理で、さといもやこんにやく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ料理のことです。

「質素儉約」の生活の中でも、食を楽しもうとする人々の知恵が詰まった郷土料理として、令和の時代にも受け継がれています。

寒い日が続きますので、温かい鍋料理や汁物を食べて体の中から温めましょう。