



きゅうメール

【日(に)ち】

2月21日(金)

【(こ)ん(だ)て】

主食

ごはん

主菜

若鶏肉の塩こうじ焼き

副菜

呉汁

さといものそぼろ煮

その他 牛乳

きょうどりょうり

郷土料理とは

その土地ならではの食材や

調理方法で作られ、

地域の伝統として

受けつがれてきた料理です。



【(はい)ぜん(ず) 配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ(青木さん)

鳥取県産：牛乳、鶏肉、呉、にんじん、しおこうじ、さといも

【給食センターより】

呉汁は、みそ汁の中に「呉」を入れた汁物のことを言います。呉とは、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ことです。昔から田んぼの周りに植えておいた大豆を稲刈りのあと収穫し、その大豆をすりつぶして、呉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呉汁は、栄養満点な郷土料理のひとつです。