



# きゅうメール

【日にち】 2月15日(木)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

さばの香味ソースがけ

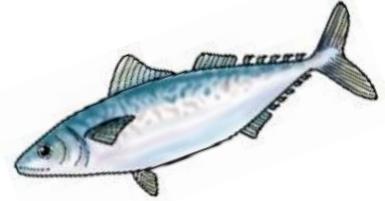
ふくさい  
副菜

さつま汁

うの花炒り煮

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳



～ウツギの花～



はいぜんず  
【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）、みそ（小宮山さん）

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、おから、にんじん、しいたけ

【給食センターより】

うの花炒り煮は、おからを使った煮物のことです。

「うの花」とは、ウツギという植物の花のことをいいます。おからを、白い花である

「うの花」に見立てて、おからの炒り煮のことを「うの花炒り煮」と呼ぶようになった

たといわれています。また、おからのことを「きらず」と呼ぶこともあります。

給食では、鳥取県産の大豆からできたおからを使っています。