



# きゅうメール

【日にち】 3月15日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さばの甘酢かけ

副菜 もずく汁

うの花炒り煮

牛乳 牛乳

～ウツギの花～



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、さば、豆腐、おから、にんじん、えのきたけ、ほうれんそう  
ほししいたけ

【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、「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。