



きゅうメール

【日にち】 2月16日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 はまちのごまみそ焼き

副菜 いもこん汁

ひじきの炒り煮

牛乳 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。



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも（谷口さん）、みそ（小宮山さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、鶏肉、水煮大豆、しろねぎ、にんじん

【給食センターより】

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に、さといもやこんにゃく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ「いもこん鍋」という料理があります。「質素儉約」の生活の中で、食を楽しもうとする昔の人々の知恵が詰まった郷土料理です。今日のいもこん汁には、地元でとれたさといもを使っています。いもこん汁を食べてあたたまりましょう。