



きゅうメール

【日(に)ち】

11月14日(木)

日本全国イッテQ食～福井県～

【こんだて】

主食

ごはん

主菜

ソースカツ

副菜

打ち豆汁

揚げの煮びたし

その他

牛乳

水ようかん



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ(白岩さん)

鳥取県産：牛乳、豚肉、こまつな、しめじ

【給食センターより】

今月も「日本全国イッテQ食!」と題して、日本各地の郷土料理や特産品を使用した特別献立を実施します。第5弾となる今日は、「福井県」を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介します。

打ち豆汁は、福井県の郷土料理です。打ち豆とは、大豆を水で戻したものを、石臼の上のせて木づちでつぶしたものです。大豆は肉に負けないくらい豊富なたんぱく質を含んでいるので、昔からよく食べられていました。また夏によく食べられる水ようかんですが、福井県では寒い季節に食べる風習があり、「冬はこたつで水ようかん」が定番なんだそうです。