給食センターからこんにちは

7月の中学校の献立より・・・

☆平成26年7月3日(木)の給食紹介☆

中学校　エネルギー:765kcal　たんぱく質:28.4g　脂質:16.0g　塩分:4.0g

★主食・主菜・副菜：どんどろけ飯
（ご飯・どんどろけ飯の具）
☆汁物：酒々井味噌のあごつみれ汁
★デザート：梨とすいかゼリー
☆飲み物：牛乳

★どんどろけ飯クイズ★

「どんどろけ」とは，鳥取県の方言です。では，どんな意味があるでしょう？

①泥だらけ
②雷
③豆腐

答え：②雷
ご飯の具になる，豆腐を炒める時の「バチバチ」という音が，雷の音に似ていることから，この名前がついたと言われています

全国おいしいもの巡り～鳥取県～

毎月19日の「食育(19)の日」に実施している「全国おいしいもの巡り」。7月 19 日は夏休みに入っているので，少し早いですが３日を「食育の日」としました。７月は第４弾として，「鳥取県」の特集です。

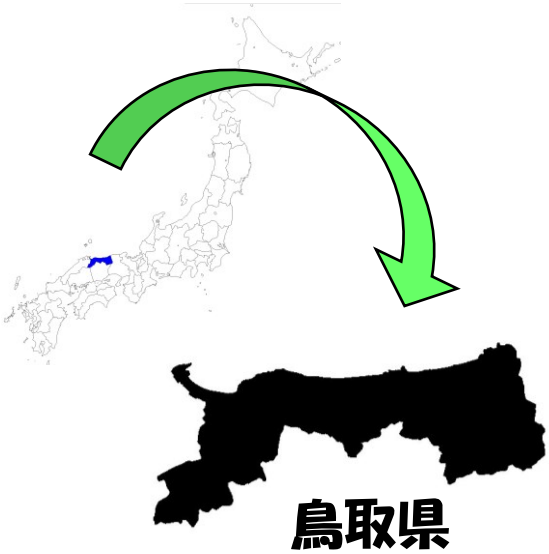
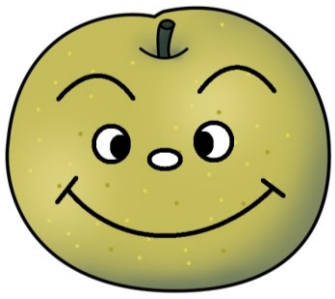
～鳥取県のおいしいもの紹介～

★どんどろけ飯

郷土料理のひとつで，豆腐飯とも呼ばれます。本当は炊き込みごはんなのですが，給食では，ビビンバのようにご飯に混ぜながら食べました。

★あごのつみれ汁

夏が旬の「とびうお」を使った郷土料理です。鳥取県では，とびうおのことを「あご」と言い，刺身で食べたり，すり身にして団子や竹輪にして食べます。給食では，とびうお 100%ではないのですが，とびうおが入ったつみれ汁にしました。

★梨

「20 世紀梨」は，鳥取県を代表する果物です。まだ収穫の時期には早いので，今回は鳥取の梨の果汁が入ったゼリーが登場しました。