

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

9月5日(木)

にじゅっせいきなし
二十世紀梨

だいせん
大山おこわ



きゅうにゅう
牛乳

☆みそは新潟県
とうかまち うすい
十日町の臼井
農園から届きま
した。

あご汁

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう とっとりけん きょうどりょうり だいせん とっとりけん
今日は“鳥取県の郷土料理”です。“大山おこわ”は鳥取県
だいせんちょう ちめい な りょうり だいせんどり
の大山町という地名から名づけられた料理です。大山鶏と
さんさい つか じる
山菜を使ったおこわです。そして、“あご汁”の“あご”と
はとびうおのことで、すり身を団子状にして入れたボリュ
ームのあるおみそ汁です。とびうおは鳥取県ではおなじみ
の食材です。また、デザートには日本一の生産量である
にじゅっせいきなし と い にじゅっせいきなし まいとし
“二十世紀梨”を取り入れました。この二十世紀梨は毎年、
がっこうきゅうしょくよう とくべつ とど しなものの
学校給食用に特別に届けていただいている品物です。
あまみ すく め すいぶん とくちょう あじ
甘味は少な目ですが、さわやかな水分が特徴です。よく味
わって食べましょう！

きょう し ば のうさんぶつ なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。