



きゅうメール

【日にち】 10月4日（木）

【こんだて】
 主食 麦ごはん
 主菜 きのこソースハンバーグ
 副菜 カレースープ
 コロコロサラダ
 生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、水煮大豆（五月田農産物加工所）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しめじ、えのきたけ、にんじん、ながいも
きゅうり

【給食センターより】

今日のカレースープには、鳥取県中部の砂丘地で栽培された「砂丘ながいも」が入っています。砂丘ながいもは、細かい粒の砂地で作るのので、表面がきれいで、まっすぐなのが特徴です。いも類ではめずらしく生で食べられるので、すりおろしてとろろにしたり、和え物にするとおいしいです。また、今日のように火を通して食べると、ホクホクとした食感を楽しむこともできます。消化を助ける酵素や、体力をつけ、疲れをとる成分を含んでいます。