



きゅうメール

【日にち】 10月17日（水）

【こんだて】
主食 麦ご飯
主菜 豚肉と大豆の揚げ煮
副菜 いわしのつみれ汁
らっきょう和え
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（五月田農産物加工所）

鳥取県産：牛乳、あじすり身、豚肉、しょうが、ごぼう、たまねぎ
にんじん、ねぎ、らっきょう甘酢漬け、キャベツ、こまつな

【給食センターより】

鳥取県のらっきょう栽培には、100年以上の歴史があり、そのシャキシャキとした歯ごたえの良さは、全国的にも有名です。色が白く美しいことから「砂丘の宝石」とも呼ばれる特産品です。甘酢漬けにして食べることが多いですが、今日のように刻んで和え物やサラダのドレッシングに混ぜたり、タルタルソースに入れてもおいしいです。