



きゅうメール

【日にち】 10月23日（火）

【こんだて】
主食 ごはん
主菜 信田煮
副菜 いももち汁
そうめんかぼちゃの五目炒め
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、そうめんかぼちゃ、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、豚肉、しめじ、ねぎ、にんじん、たまねぎ、たけのこ
チンゲンサイ

【給食センターより】

みなさんは、「そうめんかぼちゃ」というかぼちゃを知っていますか？「金系瓜」とも呼ばれるこのかぼちゃは、ゆでると金の糸のように細長くほぐれるのが特徴です。輪切りにしてゆでてから、ほぐして、酢の物や汁物、炒め物にします。夏に収穫されますが、皮がとても固くて保存がきくため、12月ごろまでおいしく食べられます。給食では、智頭町産のそうめんかぼちゃを使っています。