



# きゅうメール

【日にち】 12月11日(火)

【こんだて】  
主食 麦ご飯  
主菜 いわしの梅煮  
副菜 かす汁  
切り干大根ののり酢和え  
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さけかす(諏訪酒造)、みそ(綾木さん)、しろねぎ(竹下さん)

だいこん、はくさい

鳥取県産：牛乳、いわし、豚肉、こんにゃく、ほうれんそう、にんじん

【給食センターより】

今日のかす汁は、町内にある諏訪酒造さんの酒かすを使っています。酒かすとは、お酒を作る途中でできるもので、甘酒の材料にもなります。酒かすを溶かしたみそ汁のことを、かす汁といいます。食べると体がぽかぽかと温まるので、これからの寒い季節にぴったりです。