



# きゅうメール

【日にち】 12月18日(火)

【こんだて】

しゆしよく	はん
主食	ご飯
しゆさい	わかとりにく しろ
主菜	若鶏肉の白ねぎソースがけ
ふくさい	さつま汁
	らっきょうあ
	え
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
牛乳	牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ(竹下さん)、はくさい(白岩さん)、みそ(綾木さん)

乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

鳥取県産：牛乳、鶏肉、油揚げ、らっきょう、しょうが、ねぎ、キャベツ  
ほうれんそう、にんじん

【給食センターより】

白ねぎは冬が旬の野菜ですが、鳥取県では栽培する品種を多くして、1年中食べることができるように工夫されています。白ねぎの白い部分のことを「軟白」といい、土をかぶせて日が当たらないようにして、この部分を白く長く育てています。この作業を「土寄せ」といい、収穫するまで何度も行います。白ねぎの中にある、ぬめりの成分は柔らかさと甘みのもとで、食物繊維が豊富です。給食では、町内産の甘い白ねぎを使っています。