



# きゅうメール

【日にち】 2月22日（金）

【こんだて】  
主食 麦ご飯  
主菜 若鶏肉のから揚げ  
副菜 もずくスープ  
富沢きくらげのナムル  
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

豆腐（大豆：智頭農林高校、製造：なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、えのきたけ

【給食センターより】

今日のナムルには、智頭町の特産品である、旧富沢小学校の敷地内に建てられたビニールハウスで作られた「きくらげ」を使っています。ビニールハウスの中は、きくらげの栽培に適した温度と湿度が保たれていて、一つずつはさみで切り取って収穫します。きくらげは、見た目が木に耳がくっついているように見えるため、木と耳で、「木耳」と書きます。骨を丈夫にするビタミンDやカルシウム、食物せんいが豊富に含まれています。食感もこりこりとしておいしいですね。