



きゅうメール

【日にち】 6月17日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵み小型パン
主菜 たら柠檬ペッパー焼き
副菜 アスパラとベーコンのクリームスープパグッティー
らっきょうサラダ
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：たまねぎ（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、たら、エリンギ、アスパラガス、らっきょう甘酢漬け
きゅうり

【給食センターより】

らっきょうは、6月ごろに収穫の時期をむかえます。真夏の暑い時期に
手作業で砂地に植え付けられたらっきょうは、冬の厳しい寒さを砂の中
のりこえて、やっと今の時期に収穫されます。収穫されたらっきょうは、
塩漬けにしたり、甘酢漬けに加工されて食べられています。鳥取県が誇る
「砂丘らっきょう」は、100年以上の栽培の歴史があり、色白でシャキ
シャキとした歯触りが特徴で、全国的にも有名です。