



きゅうメール

【日にち】

9月2日（月）

【こんだて】

主食 大山の恵みコッペパン

主菜 照り焼きチキン

副菜 ミネストローネ

ごぼうサラダ

牛乳 牛乳

その他 ルバーブジャムゼリー



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（谷口さん）、たまねぎ（綾木さん）

なす（竹下さん）、ルバーブジャム（ルバーブの会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、アスパラガス、トマト、きゅうり

こまつな

【給食センターより】

今日は、智頭町の特産物である「ルバーブジャム」を使って手作りした「ルバーブジャムゼリー」の登場です。

みなさんは、ルバーブという野菜を知っていますか？智頭町では4年ほど前から、このルバーブという野菜を町の新しい特産物にしようと取り組んできました。見た目は、くきが長くて葉っぱが大きく、ふきに似ているようにも見えます。葉っぱは食べることができないので、くきの部分だけを食べます。酸味が特徴の野菜なので、その特徴をいかした甘酸っぱいジャムに加工されることがほとんどです。寒いところでよく育つ野菜で、智頭町でも寒い気候を生かして約10軒の農家の方が栽培・加工に取り組んでいます。給食を通して、地元の特産品に興味をもってもらえたらと思います。