



きゅうメール

【日にち】

9月17日(火)

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さごしの南部焼き

副菜 豚汁

じゃがいものきんぴら

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（谷口さん）、みそ（嶋田さん）

鳥取県産：牛乳、さごし、豚肉、油揚げ、しょうが、だいこん、しめじ
しろねぎ

【給食センターより】

今日の主菜は、鳥取県沖で水揚げされたさごしに、鳥取市産のしょうがを入れた甘辛いしょうゆだれで下味を付け、黒ごまをたっぷりまぶして焼きました。このように肉や魚に下味を付けて、ごまを全体にまぶして焼く料理を「南部焼き」といいます。岩手県と青森県にまたがる南部地方がごまの名産地であったことから、このように呼ばれるようになりました。