



# きゅうメール



【日にち】

11月1日(金)

読書週間献立⑤

【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 豚肉とさつまいもの揚げ煮

副菜 こまつなのみそ汁

スタミナ納豆

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さつまいも・さといも（谷口さん）

厚揚げ（なかや豆腐店）、にんにく（白岩さん）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、鶏ひき肉、こまつな、だいこん、しろねぎ

【給食センターより】

今日の「読書週間献立」は、絵本「しょうたとなっとう」から、納豆料理を取り上げました。みなさんは納豆、好きですか？独特のにおいと糸ひく粘りが苦手な人もいます。この本に登場するしょうたも納豆が苦手だったのですが、おじいちゃんと一緒に、大豆を育てるところから納豆作りを始めるのです。写真でわかりやすく、納豆ができるまでを知ることができるので、納豆が苦手な人も、納豆が大好きな人もぜひ読んでみてほしいです。

今日の給食の納豆料理は、鳥取県中部の給食センターで誕生した給食メニュー「スタミナ納豆」です。鶏ひき肉とねぎと一緒に甘辛く味付けして炒めることで、においや粘りが抑えられ、食べやすくなっています。ご飯にそえていただきます。