



きゅうメール

【日にち】

11月16日(土)

中学校給食試食会

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 ヤーコンのそぼろ炒め

副菜 鶏肉のじゃぶ

らっきょう白和え

牛乳 牛乳

その他 富有柿



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、ヤーコン（綾木洋子さん）

さといも・だいこん（谷口さん）、にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚ひき肉、にんじん、こまつな、はくさい

ねぎ、ほうれんそう、しめじ、富有柿

【給食センターより】

「じゃぶ」とは、鳥取県の郷土料理のひとつで、肉や魚、地元でとれた野菜などをじゃぶじゃぶの汁気で煮込んだ汁物のことをいいます。智頭町では、「うぐい」という川魚で作ったものですが、給食では、鳥取県西部地区の郷土料理を参考にして、若鶏肉を使ったじゃぶにしました。

今日は他にも、智頭町産のヤーコンやだいこん、さといも、鳥取県産の砂丘らっきょう、今が旬の富有柿などを使っています。ふるさとのおいしい食べ物を食べて、地元の良さをぜひ感じてほしいです。