



# きゅうメール

【日にち】

11月26日（火）

【こんだて】

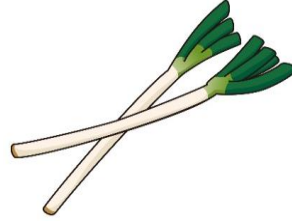
主食 きのご飯

主菜 いわしのゆず煮

副菜 豆乳鍋

だいこんの梅和え

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、豆乳、にんじん、えのきたけ、しめじ、はくさい

だいこん、きゅうり

【給食センターより】

白ねぎがおいしい時期になりました。白ねぎは鳥取県内で栽培が盛んな野菜で、智頭町内でもつくられています。白ねぎ栽培では、日光が当たらないように土をかぶせて育てる「土よせ」という作業があります。土よせをすることで、白くて長い白ねぎができます。白ねぎのぬめりの成分は、やわらかさと甘みのもとで、食物せんいが豊富です。冬になり、寒さにより当たり当たるほどぬめりが出ます。給食では、竹下逸雄さんの白ねぎを使っています。愛情をこめて育てられた白ねぎです。感謝していただきましょう。