



きゅうメール

【日にち】

1月30日（木）

全国学校給食週間（24日～30日）

【こんだて】

主食 ご飯 若桜の味献立

主菜 塩さばとたまねぎの煮物

副菜 若桜のぼたん鍋
プチッとえごま和え

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、いのしし肉、さば、えごま、みそ、しょうが

しいたけ、にんじん、みずな、キャベツ、はくさい

【給食センターより】

全国学校給食週間最終日の今日は、若桜町の特産品をたっぷり使った「若桜町のふるさと給食」です。

「若桜のぼたん鍋」は、若桜町にあるジビエ解体処理施設「わかさ29工房」からいただいた、いのししの肉を使った鍋です。鳥取県の野山を駆け巡ったいのししは、山々に育つ木の実など、豊かな自然の恵みを食べて育てているので、良質な脂を蓄えて甘みがあります。また、いのししの肉には良質なたんぱく質をはじめ、疲労回復効果のあるビタミンB群が豊富に含まれているため、成長期のみなさんにぴったりの食材です。味付けに使っているみそも、若桜町内でこだわりのみそを作っている「藤原みそこうじ店」さんのみそを使っています。

「プチッとえごま和え」には、若桜町で栽培がさかんな「えごま」を取り入れました。えごまには、脳の血流を良くするはたらきのある成分が多く含まれていて、今注目の食材です。プチプチとした食感も楽しいです。

今日の給食が若桜町について知るきっかけになればと思います。