



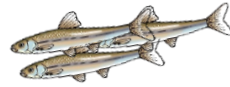
# きゅうメール

【日にち】

2月20日（木）

【こんだて】

主食 ご飯  
 主菜 ほんもろこのカレー揚げ  
 副菜 いもこん汁  
 はるさめの酢の物  
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ほんもろこ（田中さん）、しろねぎ（竹下さん）  
 乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、だいこん、キャベツ、にんじん、さといも

【給食センターより】

昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理に、さといもやこんにゃく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ「いもこん鍋」という料理があります。給食では少し具を少なくして、「いもこん汁」にしました。

また、今日の主菜の「ほんもろこのカレー揚げ」は、町内の休耕田を利用して養殖されているほんもろこを、カレー味のから揚げにして食べやすく工夫しました。頭から丸ごと食べられるので、カルシウムの補給にもぴったりの食材です。