



きゅうメール

【日にち】

7月21日（火）

中学校中止

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 若鶏肉の梅みそ焼き

副菜 豆腐のすまし汁

甘長とうがらしのじゃこ炒め

生乳 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）、甘長とうがらし（山口さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、わかめ、えのきたけ

【給食センターより】

甘長とうがらしは、鳥取県いなば地方で昔から栽培されている夏野菜です。ピーマンの仲間ですが、その名の通り、甘みがあり、細長い形をしています。苦みがないので、ピーマンが苦手な人でも抵抗なく食べられます。また、カロテンやビタミンCを多く含むので、夏ばて防止にぴったりの食材です。

1学期最後の給食となる今日は、生産者の山口さんが育てた地元産の甘長とうがらしを、カルシウムたっぷりのちりめんじゃこと一緒に炒め物にしました。旬の夏野菜をみんなでいただきますよう。