



きゅうメール

【日にち】 9月10日（木）

【こんだて】

主食 わかめご飯

主菜 さんまのみぞれ煮

副菜 じゃがいもとにらのスープ
そうめんかぼちゃの五目炒め

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、そうめんかぼちゃ・じゃがいも（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、ベーコン、しめじ、たまねぎ、たけのこ
チンゲンサイ、ほししいたけ

【給食センターより】

みなさんは、「そうめんかぼちゃ」というかぼちゃを知っていますか？「金色の系の瓜」と書いて「金系瓜」とも呼ばれているこのかぼちゃは、ゆでると金の系のようになります。皮の内側の実の部分が、細い系の束のようになってほぐれていくのが特徴です。輪切りにしてゆでてから、ほぐして、酢の物や汁物、炒め物にして食べられています。夏に収穫されますが、皮がとても固くて保存がきくため、12月ごろまでおいしく食べられます。給食では、生産者グループの白岩さんが育てたそうめんかぼちゃを使っています。