



# きゅうメール

【日にち】

9月16日(水)

中学校1・3年欠食

【こんだて】

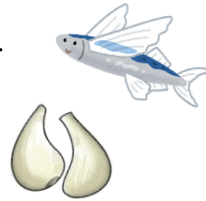
主食 ご飯

主菜 あごのらっきょうソースがけ

副菜 ゆばのすまし汁

はりはり和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、とびうお、ゆば、たまねぎ、ほししいたけ、こまつならっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日の主菜は、鳥取県を代表する食べ物を使っています。あごは、「とびうお」のことで、島根県の県魚としても知られていて、山陰ではあごと呼んで親しまれている魚です。脂が少なく、淡泊な味わいなので、お刺身や塩焼き、フライのほか、竹輪の原料として使われています。今日はあごを油で揚げて、砂丘らっきょうの甘酢漬を刻んで作ったソースをかけました。鳥取市福部町の砂丘地で育った砂丘らっきょうは、はげしい寒暖差や、日本海から吹き付ける風といったきびしい環境に耐えることで、色が白くシャキシャキとしたらっきょうに育ちます。