



# きゅうメール

【日にち】

9月28日（月）

かみかみ献立

【こんだて】

主食 大山の恵みキャロットパン

主菜 焼き栗コロッケ

副菜 クラムチャウダー

ほうれんそうのツナ炒め

牛乳 牛乳

その他 ルバーブジャムゼリー



～ルバーブ～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：じゃがいも（谷口さん）、ルバーブジャム（ルバーブの会）

鳥取県産：牛乳、ベーコン、いか、たまねぎ、ほうれんそう、エリンギ

【給食センターより】

今日は、智頭町の特産物である「ルバーブジャム」を使って手作りした「ルバーブジャムゼリー」の登場です。みなさんは、ルバーブという野菜を知っていますか？智頭町では5年ほど前から、このルバーブという野菜を町の新しい特産物にしようと取り組んできました。見た目は茎が長くて葉っぱが大きく、ふきに似ているように見えます。葉っぱは食べることが出来ないのので、茎の部分だけを食べます。酸味が特徴の野菜なので、その特徴を生かした甘酸っぱいジャムに加工されることがほとんどです。寒いところで育つ野菜で、智頭町でも寒い気候を生かして約10軒の農家の方が栽培・加工に取り組んでいます。給食を通して、地元の特産品を知ってもらえたらと思います。

また、今日がかみかみ献立の日です。アメリカを代表するスープの「クラムチャウダー」は、あさりやほたてなどの貝類が使われているのが特徴です。よく