



# きゅうメール

【日にち】 11月13日(金) 食べて応援！鳥取のお宝献立(赤がれい)

【こんだて】  
主食 きのご飯  
主菜 赤がれいのから揚げ  
副菜 ゆばのすまし汁  
いりどり  
生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、皮むきさといも(谷口さん)

鳥取県産：牛乳、赤がれい、ゆば、鶏肉、えのきたけ、しめじ、しろねぎ  
干しいたけ

【給食センターより】

今日の「食べて応援！鳥取のお宝献立」は、これから冬にかけて旬の時期をむかえる「赤がれい」を取り入れました。赤がれいは鳥取県沖でたくさん水揚げされる魚のひとつで、県内では「真ガレイ」とも呼ばれていて、煮付けや刺身にして食べられています。冬に卵をもつメスのかれいは「子持ちガレイ」と呼ばれ、煮付けにすると卵もおいしく食べられます。

給食では、肉厚の身を生かして「から揚げ」にしています。ふるさと鳥取の冬の味覚を、みんなで味わいましょう。