



きゅうメール

【日にち】 11月20日(金) 食べて応援！鳥取のお宝献立(やまめ)

【こんだて】
主食 麦ご飯
主菜 やまめの塩焼き
副菜 いもこん汁
だいこんのそぼろ煮
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)、しろねぎ(竹下さん)

鳥取県産：牛乳、やまめ、鶏肉、豚ひき肉、にんじん、だいこん

【給食センターより】

今日の「食べて応援！鳥取のお宝献立」は、お隣の八頭町で養殖が行われている「やまめ」を取り入れました。やまめは体の横に、上下に長い小判型の模様があるのが特徴で、「溪流の女王」とも呼ばれている淡水魚です。

今日は、八頭町の私都養殖漁業組合の方々が大切に育てたやまめを、塩焼きにしました。私都川の豊かな水が育んだおいしいやまめです。やまめにはとくに細かい骨があるので、上手にはずして食べるようにしましょう。