



きゅうメール

【日にち】 ^{がつ ここのか もく} 9月9日（木）

【こんだて】

^{しゅしよく} 主食 ^{ほん} ご飯

^{しゅさい} 主菜 さごしの^{なんぶ}南部^や焼き

^{ふくさい} 副菜 ^{とうふ}豆腐^{しる}のみそ汁

そうめんかぼちゃの^{ごちく}五目^{いた}炒め

^{ぎゅうにゅう} 牛乳 ^{ぎゅうにゅう} 牛乳



～そうめんかぼちゃ～

【^{はいぜん す}配膳図】



【^{きょう}今日の^{ちさん}地産^{ちしょう}地消】

^{ちづ}智頭^{ちよ}町産：米、豆腐（^{なかや}なかや豆腐店）、^{しらいわ}そうめんかぼちゃ（白岩さん）

みそ（^{しまだ}嶋田さん）

^{とっとりけん}鳥取県産：牛乳、さごし、^{ぶたにく}豚肉、しょうが、わかめ、たけのこ

チンゲンサイ、ほししいたけ、にんじん、しめじ

【^{きゅうしょく}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？「^{きんいろ}金色の系の瓜」と書いて「^{きんし}金糸瓜」とも呼ばれているこのかぼちゃは、ゆでると金の系の^{いとうり}ように、皮の内側の^{かわ}実の部分が、^{うちがわ}細い糸の^み束の^{ぶん}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、^{ほそ}ほぐして、^{すのもの}酢の物や汁物、^{しるもの}炒め物にして食べられています。夏に^{なつ}収穫^{しゅうかく}されますが、皮がとても固くて^{かわ}保存^{かた}がきくため、12月頃までおいしく^た食べられます。給食では、生産者グループの^{せいさんしゃ}白岩^{しらいわ}さんが^{そだ}育てた^{つか}そうめんかぼちゃを使っています。