



きゅうメール

【日にち】

7月20日（火）

給食最終日

【こんだて】

主食

ご飯

中学校中止

主菜

若鶏肉の梅みそ焼き

副菜

豆腐のすまし汁

甘長とうがらしのじゃこ炒め

牛乳

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、甘長とうがらし（山口さん）
みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しょうが、ほうれんそう、たまねぎ、しめじ

【給食センターより】

甘長とうがらしは、鳥取県いなば地方で昔から栽培されている夏野菜です。ピーマンの仲間ですが、その名の通り、甘みがあり、細長い形をしています。苦みがないので、ピーマンが苦手な人でも抵抗なく食べられます。また、カロテンやビタミンCを多く含むので、夏バテ防止にぴったりの食材です。

今日は、生産者の山口さんが育てた地元産の甘長とうがらしを、カルシウムたっぷりのちりめんじゃこと一緒に炒め物にしました。旬の夏野菜を