



きゅうメール



【日にち】 1月14日（金）

【こんだて】

主食 コーンピラフ

主菜 若鶏肉のルバーブジャム焼き

副菜 冬野菜のポトフ

キャベツのカレーソテー

生乳 牛乳



～ルバーブ～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ルバーブジャム（ルバーブの会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、しょうが、しろねぎ、にんじん、しめじ
だいこん、キャベツ

【給食センターより】

今日は、智頭町の特産品である「ルバーブジャム」を肉料理に使いました。

ルバーブとは、見た目は茎が長くて葉っぱが大きく、ふきに似ている野菜です。葉っぱは食べることができないので、茎の部分だけを食べます。酸味が特徴の野菜で、その特徴を生かした甘酸っぱいジャムに加工することがほとんどです。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。