



きゅうメール

1月24日~30日
全国学校給食週間

【日(に)ち】

1月23日(火)

わかさ あじこんだて
若桜の味献立

【(こ)ん(だ)て】

主食

大山の恵み小型コッペパン

主菜

さば天

副菜

うどん

えごまサラダ

その他

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：しろねぎ(竹下さん)

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、にんじん、ブロッコリー、なめこ

【給食センターより】

全国学校給食週間献立2日目の今日は、若桜町の特産品や郷土の味を取り入れた「若桜の味献立」です。若桜名物「さば天うどん」は、若桜町が昔、塩さばの行商の通り道として栄えたことに始まったものです。また、サラダに入っているごまのような黒いつぶつぶが「えごま」で、若桜町で栽培されています。日本では、えごまは「ジュウネン」とも呼ばれていて、10年長生きするとの言い伝えからこのように呼ばれるようになったそうです。今日の給食が若桜町を知るきっかけになればと思います。