



きゅうメール

ひ
【日にち】

9月2日(水)

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

す
酢どり

ふくさい
副菜

とうがんとレタスのスープ
バンサンスー

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産:牛乳、鶏肉、ベーコン、ピーマン、にんじん、たまねぎ、しめじたけ

きゅうり

きゅうしょく
【給食センターより】

とうがんは、「冬の瓜」と漢字で書きますが、実は、夏が旬の野菜です。

ではクイズです。なぜ冬の瓜と書くのでしょうか？

正解は、夏に収穫した実が冬まで長持ちするくらい皮が丈夫だからです。

昔冷蔵庫がなかった時代には、冬の大切な栄養源として食べられてきました。保存性が高いことが名前の由来になっています。

トロっとした食感を楽しんで食べましょう。