



きゅうメール



【日にち】

7月19日（月）

食育の日献立

【こんだて】

主食 小型米粉パン

中学校中止

主菜 えびカツ

副菜 カレーうどん

キャベツの梅らっきょう和え



牛乳

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：じゃがいも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、たまねぎ、きゅうり、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

給食で使用しているらっきょうは、鳥取市福部町で収穫された「砂丘らっきょう」を、市内の加工施設で甘酢漬けにしたものです。砂丘らっきょうの特徴は、「砂の宝石」と呼ばれるほど色が白く、せんいが細かいため、シャキシャキとした食感が楽しめるところです。また、らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にする効果があります。