



きゅうメール

【日にち】 10月3日（月）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さんまのしょうが煮

副菜 さといものみそ汁

ブロッコリーのツナ和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも（谷口さん）、みそ（嶋田さん）

鳥取県産：牛乳、油揚げ、にんじん、えのきたけ、ブロッコリー

【給食センターより】

里いもは、山でとれる「山いも」に対し、里でとれるいもであることから「里いも」と名付けられたといわれています。日本に里いもが伝わったのは、米の栽培が始まる前の縄文時代で、とても歴史のある食べ物といえます。今日は、給食にいつも新鮮な野菜を提供して下さっている生産者グループの谷口さんが育てた里いもを、みそ汁に使いました。

また、今日の主菜のさんまは、特別な加工をしたさんまなので、まるごと食べられます。よくかんで食べましょう。