



# きゅうメール

【日(に)ち】

11月7日(火)

【(こ)ん(だ)て】

主食

大山の恵み小型コッペパン

主菜

ヤーコンのかき揚げ

副菜

ピリ辛うどん

きくらげのナムル

その他

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：ヤーコン(白岩さん)、きくらげ(富沢地区振興協議会)、

たまねぎ(青木さん)、さつまいも(谷口さん)

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しめじ、もやし

【給食センターより】

ヤーコンはさつまいもにそっくりな形をしていますが、食感はまるで果物の梨のようにシャキシャキとしていて、ほんのりと甘みのある野菜です。今日は、ヤーコンのほかにも、旧富沢小学校の敷地内にあるハウスで育てられたきくらげ、智頭町産のたまねぎやさつまいもを使った献立です。地元でとれたものを、そこに住んでいる人たちが食べることを「地産地消」といいます。地産地消は、新鮮でおいしくて、環境にも優しいといった良いところがたくさんあります。給食では、生産者グループのみなさんからいただいた地元産の野菜やみそ、鹿肉などを取り入れ、地産地消に取り組んでいます。