

きゅうメール

【日にち】 10月 20 日(月)

【こんだて】

しゅしょく はん 主食 ご飯

しゅさい ぶたにく 主菜 豚肉のさっぱり焼き

ふくさい きりぼしだいこん しる 副菜 切干大根のみそ汁

高野豆腐の含め煮

その他 生乳

はいぜんず

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、みそ(綾木さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく 鳥取県産:牛乳、豚肉、にんじん、干ししいたけ、えのきたけ

きゅうしょく 【給 食センターより】

今から9年前の10月20日に、鳥取県の中部でマグニチュード 6.6 の地震が ままりました。智頭町などの東部地域でも、大きな揺れを感じました。

午後2時の発生だったため、そのときは、児童や生徒のみなさんは保護者のかたがた いっしょかえ りました。大きな地震だけでなく、大雨などの天災の時も速やかに避難できるよう訓練が何度も行われています。

そこで、災害時の保存食について考えてみてほしいと思い、今日の給食では、 みそ・梅干・切干大根・高野豆腐・干ししいたけ・煮干など、長く保存ができるためのである。