



きゅうメール

【日にち】 11月15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

生乳 牛乳

その他 ルバーブジャムゼリー



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ヤーコン・みそ（白岩さん）、しろねぎ（竹下さん）

乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）、ルバーブジャム（ルバーブの

鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、しめじ、きゅうり、にんじん、ねぎ、米粉

【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。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、ほんのりと甘みもあるのが特徴の野菜です。ヤーコンのほかにも、旧富沢小学校の敷地内にあるきくらげハウスで育てられたきくらげや、ルバーブジャムなど、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、地元でとれるため新鮮でおいしくて、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て、地産地消に取り組んでいます。