



# きゅうメール

【日にち】 12月6日(火)

【こんだて】 主食 大山の恵みコッパン

主菜 チリコンカン

副菜 白ねぎのポタージュ

だいこんサラダ

牛乳 牛乳

その他 花御所柿



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：しろねぎ(竹下さん)、さつまいも(谷口さん)

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、鶏肉、水煮大豆、エリンギ、にんじん

だいこん、キャベツ、花御所柿

【給食センターより】

花御所柿は、240年以上もの歴史がある甘柿で、上品な甘さから「日本一の甘柿」ともいわれています。花御所柿の特徴は、果肉がきめ細やかでやわらかくメロンのような食感と、ジュワッとあふれる果汁の多さです。鳥取県東部でのみ栽培され、現在は八頭町旧郡家地域を中心に栽培されている、とても珍しい柿です。ふるさとを代表する旬の味覚を、みんなで味わいましょう。