

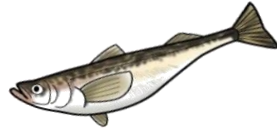


きゅうメール

【日にち】 9月14日（水）

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	はたはたのから揚げ
副菜	じゃがいものみそ汁
	切り干し大根の含め煮
生乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（竹下さん）、みそ（嶋田さん）

鳥取県産：牛乳、はたはた、油揚げ、にんじん、ほうれんそう、えのきたけ
たまねぎ、きりぼしだいこん、干ししいたけ

【給食センターより】

はたはたは、県内では「白はた」と呼ばれており、鳥取県は全国1位の水揚げ量を誇ります。脂がのっているのが特徴の魚で、煮付けにしたり、一夜干ししたものを焼いたり揚げたりして食べられています。今日はから揚げにしています。たっぷりの油でじっくり揚げているので、頭もまるごと食べられます。真ん中の背骨の部分に気をつけて、よくかんで食べましょう。