



# きゅうメール

【日<sup>ひ</sup>にち】 10月<sup>がつ</sup>25日<sup>にち</sup>(金<sup>きん</sup>)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

しのだに  
信田煮

ふくさい  
副菜

さといものみそ汁<sup>しる</sup>

ビーフン炒<sup>いた</sup>め

た  
その他 ぎゅうにゅう  
牛乳

はいぜんず  
【配膳図】



きょう ちさんちしょう  
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ しまだ  
智頭町産：米、みそ(鳶田さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく  
鳥取県産：牛乳、豚肉、鶏肉、しいたけ、えのきたけ、さといも

きゅうしよく  
【給食センターより】

里いもは、山でとれる「山いも」に対して、里でとれるいもであることから「里いも」と名付けられたといわれています。日本に里いもが伝わったのは、米の栽培が始まる前の縄文時代で、とても歴史のある食べ物といえます。

給食では鳥取県内でとれた里いもを冷凍保存していただき、一年中使うことができます。11月以降は地元の生産者さんが育てられた里いもを使う予定にしています。楽しみですね。