



# きゅうメール



【日にち】 10月25日（火）

【こんだて】 **主食** 大山の恵みさつまいもパン

**主菜** ポークチョップ

**副菜** かきたまスープ

イタリアンサラダ

**牛乳** 牛乳

**その他** 新興梨

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、たまご、しょうが、しめじ、にんじん、たけのこ  
キャベツ、きゅうり、新興梨

【給食センターより】

梨は、弥生時代にはすでに食べられていたといわれるほど歴史の古い果物です。県内でも、いろんな種類の梨が生産されています。今日は、町内の梨の生産者の植木さんが育てた「新興梨」という種類の梨で、甘みと酸味がほどよく、みずみずしいのが特徴です。

梨には二十世紀梨のような皮が黄緑色をした梨と、今日の新興梨のような皮が茶色い梨があります。それぞれ、皮の色の特徴から「青梨」「赤梨」と呼ばれています。新興梨は保存がきくので、長く楽しめる梨といえます。