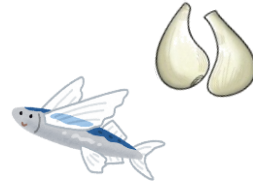




きゅうメール

【日にち】 9月15日（水）

【こんだて】
 主食 ご飯
 主菜 あごのらっきょうソースがけ
 副菜 ゆばのすまし汁
 はりはり和え
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、とびうお、ゆば、干しいたけ、こまつな、えのきたけ
にんじん、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

島根県の県魚としても知られているとびうおは、山陰地方では「あご」と呼ばれて親しまれています。脂が少なく、淡泊な味わいなので、お刺身や塩焼き、フライのほか、竹輪の原料として使われています。今日はあごを油で揚げて、砂丘らっきょうの甘酢漬を刻んで作ったソースをかけました。シャキシャキとした歯ごたえもおいしい甘酸っぱいソースです。