



きゅうメール

【日にち】 9月14日(月)

中学校中止

【こんだて】 主食 ご飯
主菜 真砂揚げ

副菜 なすのみそ汁

ブロッコリーのおかか和え

その他 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産: 米、なす (竹下さん)

鳥取県産: 牛乳、鶏肉、たまねぎ、ねぎ、にんじん、しめじ、たけのこ

ブロッコリー

【給食センターより】

地産地消ウィークが始まっています。地産地消とは、地元でできた食べ物をその地元で食べる取組です。今日は、鳥取県で作られた食べ物の一つ「なす」についてお知らせします。このなすは、智頭町の竹下さんが育ててられます。このなすは、「大黒なす美」という名前の鳥取県のオリジナルブランドのなすです。丸みとツヤがあり、実が柔らかいのが特徴のなすです。

夏から秋の時期にたくさん使いました。今日はみそ汁に入れました。おいしいと言って食べてください。今日は、給食センターの調理員さんが3年2組に訪問しています。お会いしたら元気よくあいさつをしましょう。