



# きゅうメール

【日にち】 12月1日(水)

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	豆腐ちくわの磯辺揚げ
副菜	いもこん鍋
	ブロッコリー
生乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも（谷口さん）、しろねぎ（竹下さん）  
にんじん（武田さん）

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、鶏肉、だいこん、ブロッコリー

【給食センターより】

昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理に、さといもやこんにゃく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ「いもこん鍋」という料理があります。「質素儉約」の生活の中で、食を楽しもうとする昔の人々の知恵が詰まった郷土料理です。

今日のいもこん鍋には、地元でとれたさといも、にんじん、しろねぎを使っています。