



きゅうメール



【日にち】

9月26日（月）

※本日、献立を一部変更しています。

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さごしの南部焼き

副菜 豆腐のみそ汁

ビーフンの五目炒め

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（嶋田さん）

乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、さごし、豚肉、わかめ、しょうが、しめじ、にんじん

こまつな、たけのこ

【給食センターより】

今日の主菜は、鳥取県沖で水揚げされたさごしに、県産のしょうがを入れた甘い辛いしょうゆだれで下味を付け、黒ごまをたっぷりまぶして焼きました。このように肉や魚に下味を付けて、ごまを全体にまぶして焼く料理を「南部焼き」といいます。岩手県と青森県にまたがる南部地方がごまの名産地であったことから、このように呼ばれるようになりました。※今日は「そうめんかぼちゃの五目炒め」の予定でしたが、地元産のそうめんかぼちゃが入手できなかったため、ビーフンに変更しています。