



きゅうメール

【日にち】 11月15日(月)

【こんだて】

| | |
|----|-----------|
| 主食 | 小型米粉パン |
| 主菜 | ヤーコンのかき揚げ |
| 副菜 | キムチラーメン |
| | きくらげのナムル |
| 生乳 | 牛乳 |



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ヤーコン・みそ（白岩さん）、しろねぎ（竹下さん）
 乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）
 鳥取県産：牛乳、豚肉、しめじ、きゅうり、米粉

【給食センターより】

ヤーコンはさつまいものにそっくりな形をしていますが、食感はまるで果物の梨のようにシャキシャキとしていて、ほんのりと甘みもあるのが特徴の野菜です。ナムルに入っているきくらげは、旧富沢小学校の敷地内にあるきくらげハウスで育てられた地元を代表する特産品のひとつです。このように、地元でとれたものを、そこに住んでいる人たちが食べることを「地産地消」といいます。地産地消は、地元でとれるため新鮮でおいしくて、環境にも優しいといった良いところがたくさんあります。給食では、生産者グループのみなさんからいただいた地元産の野菜やみそ、鹿肉などを取り入れて、地産地消に取り組んでいます。