



きゅうメール

【日にち】

10月23日(水)

小学校中止

【こんだて】

主食

ごはん

主菜

若鶏肉のらっきょうソースがけ

副菜

もずくのすまし汁

おからサラダ

その他

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、鶏肉、あごちくわ、おから、えのきたけ、らっきょう

【給食センターより】

給食で使用しているらっきょうは、鳥取市福部町で収穫された「砂丘らっきょう」を、市内の加工施設で甘酢漬けにしたものです。砂丘らっきょうの特徴は、「砂丘の宝石」と呼ばれるほど色が白く、せんいが細かいため、シャキシャキとした食感が楽しめます。また、らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にしたりする効果があります。