



きゅうメール

【ひにち】 12月4日(木)

【こんだて】

しゅしょく <u>主食</u>	はん ご飯
しゅさい <u>主菜</u>	あきさけ しお 秋鮭の塩こうじ焼き
ふくさい <u>副菜</u>	もずく汁
<u>その他</u>	だいがく 大学いも ぎゅうにゅう 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:米、さつまいも(谷口さん)

鳥取県産:牛乳、とうふ、塩こうじ、えのきたけ、ねぎ

【給食センターより】

秋鮭は、川で生まれ、海で成長し、産卵のためにふるさとの川に戻ってきた鮭です。産卵するため脂が控えめでさっぱりとした味わいがある魚です。塩こうじに漬けて焼きました。

大学いもは、大学の近くで売られていて、大学生に人気となり、この名がついたといういわれがあります。

大学生以外でも、甘くておいしい大学いもは、人気があります。砂糖を使っていませんので、食べた後は、しっかり歯をみがきましょう。