



きゅうメール

【日にち】 6月21日（火） ふるさと★とっとり味めぐり【北栄町】

【こんだて】 **主食** 大山の恵みコッペパン

主菜 若鶏肉のきのこソースがけ

副菜 オニオンスープ

ジャーマンながいも

牛乳 牛乳

その他 ブルーベリージャム



～砂丘ながいも～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、ベーコン、砂丘ながいも、たまねぎ
しめじ、アスパラガス、トマト、エリンギ

【給食センターより】

今日の「ふるさと★とっとり味めぐり」では、県中部にある「北栄町」から、「砂丘ながいも」を紹介し、北栄町は、砂丘地を利用した「砂丘ながいも」の栽培がさかんな地域で、鳥取県を代表する特産品として知られています。砂地で育つながいもはまっすぐで、さくさくとした歯触りが特徴です。適度な粘り気で、とろろや酢の物、かき揚げなどいろいろな料理に合います。

今日の給食では、食感が楽しめるように角切りにして、じゃがいものかわりにながいもを使った、ジャーマンながいもにしました。ふるさとととりの味を、みんなでいただきましょう。