



# きゅうメール

【日にち】 10月24日(金)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

しのだに  
信田煮

ふくさい  
副菜

さといものみそ汁<sup>しる</sup>

そうめんかぼちゃのごま酢和え<sup>ず あ</sup>

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳

はいぜんず  
【配膳図】



きょう ちさんちしょう  
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ あや き しらいわ  
智頭町産：米、みそ（綾木さん）、そうめんかぼちゃ（白岩さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう  
鳥取県産：牛乳、にんじん、きゅうり、えのきたけ、さといも、しろねぎ

きゅうしよく  
【給食センターより】

さといもは、やまでとれる「山いも」に対して、里でとれるいもであることから「里いも」と名付けられたといわれています。日本にさといもが伝わったのは、こめ<sup>さいばい</sup>の栽培が始まる<sup>はじ</sup>前の縄文時代で、とても歴史のある食べ物といえます。

給食では、鳥取県内でとれたさといもを冷凍保存していただき、一年中使うことができています。11月以降は地元の生産者さんが育てられたさといもを使う予定にしています。