



きゅうメール

【日にち】 9月19日（水）

【こんだて】
主食 ^{しゅうしょく} ご飯 ^{はん}
主菜 ^{しゅうさい} さごしの南部焼き ^{なんぶ や}
副菜 ^{ふくさい} 豚汁 ^{ぶたじる}
じゃがいものきんぴら
生乳 ^{きゅうにゅう} 牛乳 ^{きゅうにゅう}

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも(谷口さん)、みそ(五月田農産物加工所)

鳥取県産：牛乳、さごし、豚肉、油揚げ、さといも、だいこん、白ねぎ
しめじ、しょうが

【給食センターより】

毎月19日は、「食育の日」です。食事のマナーや旬の食べ物、栄養のバランスについてなど、毎日の食事を見直す機会としましょう。

今日の主菜は、鳥取県産のさごしに、鳥取市産のしょうがを入れた甘辛いしょうゆだれで下味を付け、黒ごまをたっぷりまぶして焼きました。このように肉や魚に下味を付けて、ごまを全体にまぶして焼く料理を「南部焼き」といいます。岩手県と青森県にまたがる南部地方がごまの名産地であったことから、このように呼ばれるようになりました。