



きゅうメール

【日にち】 11月2日（金）

【こんだて】
主食 しゆしよく ご飯 はん
主菜 しゆさい 境港サーモンメンチカツ さかいみなと
副菜 ふくさい いもこん汁 じる
大豆の含め煮 だいず ふく に
生乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、水煮大豆、しろねぎ、さといも

鳥取県産：牛乳、鶏肉、だいこん、ごぼう

【給食センターより】

昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理に、さといもやこんにゃく、だいこんなどの根菜を入れて煮込んだ「いもこん鍋」という料理があります。根菜をたっぷり使った、寒い時期にぴったりの郷土料理です。給食では、少し具材を少なくして、「いもこん汁」にしました。