



きゅうメール

【日にち】 11月13日（火）

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 ヤーコンのそぼろ炒め
副菜 じゃぶ
らっきょう和え
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ヤーコン、にんにく、豆腐（なかや豆腐店）、だいこん
鳥取県産：牛乳、豚肉、鶏肉、しょうが、ごぼう、ねぎ、ほうれんそう
らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

「じゃぶ」とは、鳥取県の郷土料理のひとつで、肉や魚、地元でとれた野菜などをじゃぶじゃぶの汁気で煮込んだ汁もののことをいいます。智頭町で「じゃぶ」といえば、「うぐい」という川魚で作ったものですが、給食では、鳥取県西部地区の郷土料理を参考にして、若鶏肉を使ったじゃぶにしました。今日は他にも、智頭町産のヤーコンやだいこん、鳥取県特産のらっきょうを使っています。鳥取県のおいしい食べ物を食べて、地元のすばらしさを感じてほしいです。