



きゅうメール

【日にち】 11月17日(土)

【こんだて】 主食 ご飯 中学校給食試食会

主菜 秋鮭とさつまいもの揚げ煮

副菜 富沢きくらげの中華スープ

そうめんかぼちゃの五目炒め

生乳 牛乳

その他 富有柿

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

そうめんかぼちゃ(白岩さん)

鳥取県産：牛乳、豚肉、たけのこ、こまつな、たまねぎ、チンゲンサイ

富有柿

【給食センターより】

そうめんかぼちゃは、ゆでると金の糸のように細長くほぐれることから「金糸瓜」とも呼ばれています。輪切りにしてゆでてから、ほぐして、酢の物や汁物、炒め物にします。夏に収穫されますが、皮がとても固くて保存がきくため、12月ごろまでおいしく食べられます。今日の給食では、智頭町産のそうめんかぼちゃを使っています。