



きゅうメール

【日にち】 11月22日(金)

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 ヤーコンのそぼろ炒め

副菜 鶏肉のじゃぶ

らっきょう白和え

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、さといも（谷口さん）

ヤーコン・にんにく・だいこん（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚ひき肉、にんじん、こまつな、はくさい

ねぎ、ほうれんそう、しめじ

【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物のことをいいます。智頭町では、「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、さといも、鳥取県産の砂丘らっきょうなどを使っています。ふるさとのおいしい食べ物を食べて、地元の良さやすばらしさを感じてほしいです。