



きゅうメール

【日にち】 12月2日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 照り焼きチキン

副菜 ポテトポターシュ

大豆のトマト煮

牛乳 牛乳

その他 花御所柿



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：じゃがいも（谷口さん）、にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、水煮大豆、にんじん、チンゲンサイ
花御所柿、キャベツ、しめじ、スキムミルク

【給食センターより】

花御所柿は、230年以上もの歴史がある甘柿で、上品な甘さから「日本一の甘柿」とも言われています。花御所柿の特徴は、果肉がきめ細やかで柔らかくメロンのような食感と、ジュワッとあふれる果汁の多さです。鳥取県東部にのみ栽培され、現在は八頭町旧郡家地域を中心に栽培されている、とても珍しい柿です。

地域に根ざし、愛され、代々受け継がれてきた花御所柿は、国からも知的財産として認められ、昨年12月にGIマークとして知られている「地理的表示保護制度」に登録され、全国に誇る特産品となりました。ふるさと鳥取を代表する旬の味覚を、みんなで味わいましょう。