



きゅうメール

【日にち】

12月3日（火）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 ちくわのツナマヨ焼き

副菜 五目煮

はくさいのゆず香和え

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも（谷口さん）、厚揚げ（なかや豆腐店）

だいこん・はくさい（白岩さん）、ゆず（宮内さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、干ししいたけ、にんじん

【給食センターより】

山でとれる「山いも」に対して、里でとれるいもであったことから「里いも」と名付けられました。日本に伝わったのは、米の栽培が始まる前の縄文時代で、とても歴史のある食べ物です。給食では、町内で収穫された里いもを使っています。