



きゅうメール

【日にち】

12月4日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 はまちの竜田揚げ

副菜 親がにのみそ汁

ヤーコンのきんぴら

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）、ヤーコン（白岩さん）

みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、親がに、はくさい、にんじん、だいこん

【給食センターより】

今日は「親がにのみそ汁」です。給食では、漁の解禁に合わせて水揚げされた親がにを、魚屋さんにみそ汁用にカットしていただいたものを使っています。山陰地方では、ズワイガニのオスのことを「松葉がに」、ズワイガニのメスのことを「親がに」と呼んで親しんでいます。鳥取県は、ズワイガニの水揚げ量が全国でもトップクラスで、とくに鳥取県はこの時期、「蟹取県」として、広く全国にPRしています。

親がには、みそ汁や炊き込みご飯にして食べられています。親がにの漁は、今月31日までで、ふるさと鳥取を代表する冬の味覚といえます。