



きゅうメール

【日にち】

12月6日（金）

島根県のふるさと給食

【こんだて】

主食 島根ふるさとご飯

主菜 ニギスの抹茶揚げ

副菜 縁結びすまし汁

あすっこ元気サラダ

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（谷口さん）、竹下さん（しろねぎ）

鳥取県産：牛乳、とびうおミンチ、牛肉ミンチ、えのきたけ、キャベツ

【給食センターより】

今日は、「島根県のふるさと給食」です。このふるさと給食の取組も、今年度は今日で最後となります。この取り組みは、自立と分散で日本の変えるふるさと知事ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立を味わってもらうものです。島根県は、私たちが住む鳥取県のお隣の県で、全国から神様が集まる地といわれる出雲大社や、国宝に指定されている松江城などが有名ですね。給食では、島根県の県魚である「とびうお」のミンチを使った島根ふるさとご飯や、島根県沖でたくさん水揚げされるニギスのフライにしました。あすっこ元気サラダの「あすっこ」とは、島根県で誕生した野菜で、県内のみで栽培されています。見た目は菜の花のようですが、ビタミンCが豊富で栄養価の高い野菜です。今回も児童玄関前に今日のふるさと給食と、島根県に関連する本を展示していますので、ぜひ見てください。