きゅうメール

【日にち】　１２月１７日（火）

【こんだて】

主食　ご飯

主菜　ほんもろことさといもの揚げ煮

副菜　まごわやさしい汁

　　　らっきょう和え

牛乳　牛乳

【配膳図】

【今日の地産地消】

智頭町産：米、だいこん・みそ（白岩さん）、さといも（谷口さん）
しろねぎ（竹下さん）、ほんもろこ（田中さん・谷口さん）

鳥取県産：牛乳、わかめ、にんじん、しめじ、キャベツ、ほうれんそう
らっきょう甘酢漬け

【給食センターより】

智頭町では、お米を作らなくなった田んぼ“休耕田”を活用して、ホンモロコの養殖がされています。ホンモロコは、もともとは滋賀県にある琵琶湖にたくさん住んでいた魚で、身も骨もやわらかいのが特徴です。骨ごと食べられるので、他の魚に比べてカルシウムがたくさんとれます。今日は地元産のさといもと一緒に油で揚げて、甘辛いたれにからめました。よくかんで食べましょう。