



# きゅうメール

【日にち】

1月22日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 いわしの梅みそ焼き

副菜 はくさいのみそ汁

だいこんのべっこう煮

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（小宮山さん）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、いわし、豚肉、にんじん、だいこん、はくさい

【給食センターより】

しろねぎは、鳥取県内で栽培がさかんな野菜のひとつで、智頭町内でも作られています。しろねぎ栽培では、日光が当たらないように土をかぶせて育てる「土よせ」という作業があります。土よせをすることで、白くて長いしろねぎが出来ます。しろねぎのぬめりの成分は、やわらかさと甘みのもとで、食物せんいが豊富です。冬になり寒さにしっかり当たるほどぬめりが出来ます。給食では、町内産のしろねぎを使っています。