



きゅうメール



【日にち】

9月11日(金)

とっとり県民の日献立

【こんだて】

主食

星空舞ご飯

主菜

豆腐ちくわのカレー揚げ

副菜

あごのつみれ汁

砂丘のお宝サラダ

生乳

牛乳

その他

二十世紀梨



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）
二十世紀梨（植木さん）

鳥取県産：牛乳、星空舞、豆腐竹輪、とびうおすり身、しょうが、だいこん

しろねぎ、ながいも、らっきょう甘酢漬け、梨とらっきょうのドレッシング

【給食センターより】

明日9月12日は「とっとり県民の日」です。とっとり県民の日とは、私たちが住む鳥取県をよりよくしていくために、ふるさとについて学び、ふるさとを愛する心を育てる日です。給食では、とっとり県民の日を前に、今日は、食べ物を通じてふるさとについて考えてもらいたいと思い、鳥取県や智頭町の食べ物をたくさん使った献立にしました。主菜の「豆腐ちくわのカレー揚げ」は、鳥取県東部で昔から親しまれている豆腐竹輪を、鳥取県民が大好きなカレー味に仕上げました。また、副菜の「砂丘のお宝サラダ」は、県内の砂地で栽培されている「ながいも」と「らっきょう」を使ったサラダです。そして、「二十世紀梨」は町内の生産者の植木さんが育てた梨を使っています。とくに「梨」は鳥取県内全ての学校給食で、とっとり県民の日特別献立として提供されています。児童玄関前に、とっとり県民の日や、鳥取県に関する本を展示しています。鳥取県の新たな魅力が見つかると思います。ぜひ手に取って読んでみてください。全国に誇れるおいしい食べ物がたくさんある鳥取県を大切にしましょう。