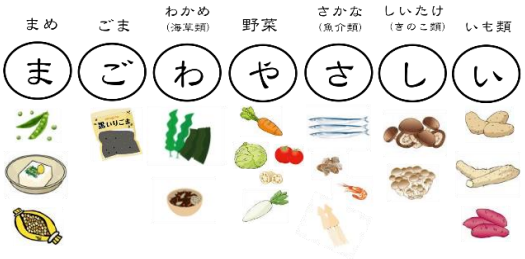
きゅうメール

【日にち】　１０月20日（火）　　中学校中止

【こんだて】

主食　ご飯
主菜　信田煮
副菜　まごわやさしい汁
　　ヤーコンのきんぴら
牛乳　牛乳
その他　西条柿



【配膳図】

【今日の地産地消】

智頭町産：米、ヤーコン（綾木洋子さん）、みそ（嶌田さん）

鳥取県産：牛乳、だいこん、しめじ、白ねぎ

【給食センターより】

まごは（わ）やさしい汁は、毎日の食事に取り入れたい食材の頭文字である「まごわやさしい」にちなんだ食材を使った具だくさんなみそ汁です。とくに「まごわやさしい」の「ま」である「まめ」や、「わ」にあたる「わかめなどの海そう類」は、食事に取り入れにくかったり、不足しがちな食材であることから、今日のようにお汁の実として使うと、取り入れやすくなります。

今日のデザートは、旬をむかえている西条柿です。柿には、甘柿としぶ柿があり、西条柿は、しぶを抜いて食べる柿です。渋抜きされた西条柿は、とびっきりの甘さとなめらかな食感が特徴の柿です。鳥取県内でも広く栽培されている柿のひとつです。

給食では、今日の西条柿のほかに、富有柿や花御所柿など、これから旬をむかえる県内のおいしい柿が登場します。お楽しみに！