きゅうメール

【日にち】　１０月２１日（水）

【こんだて】

主食　麦ご飯
主菜　さごしのごまみそ焼き
副菜　五目煮
　　そうめんかぼちゃの酢の物
牛乳　牛乳

～そうめんかぼちゃ～

【配膳図】

【今日の地産地消】

智頭町産：米、そうめんかぼちゃ（白岩さん）、みそ（嶋田さん）
　　さといも（谷口さん）、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）
、　鳥取県産：牛乳、さごし、豚肉、だいこん、きゅうり、ほししいたけ

【給食センターより】

先月に引き続き、「そうめんかぼちゃ」の登場です。「金色の糸の瓜」と書いて「金糸瓜」とも呼ばれているこのかぼちゃは、ゆでると金の糸のように、皮の内側の実の部分が、細い糸のようになってほぐれていくのが特徴です。今日も生産者グループの白岩さんが育てたそうめんかぼちゃを使っています。炒め物や、スープにも合うそうめんかぼちゃですが、今日は酢の物にしました。シャキシャキとしたそうめんかぼちゃの食感も楽しみながらいただきましょう。