



きゅうメール



【日にち】 10月26日（月）

【こんだて】
主食 米粉パン
主菜 かぼちゃのミートグラタン
副菜 カレースープ
ヤーコンサラダ
生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：ヤーコン（綾木洋子さん）、にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、ハム、かぼちゃ、きゅうり、しめじ

【給食センターより】

ヤーコンは、見た目はさつまいもにそっくりですが、果物の梨のようなシャキシャキとした食感が特徴の秋の味覚です。ほんのりと甘みがあって、おなかの調子を整えるはたらきがあります。きんぴらなどの炒め物のほかに、かき揚げや煮物、今日のようにサラダにしてもおいしいです。今日は、町内で収穫されたヤーコンを使っています。本日、新興梨をつける予定でしたが、都合により延期します。