



きゅうメール

【日にち】 11月4日(水)



【こんだて】

主食 ご飯

主菜 若鶏肉の梨ソースがけ

副菜 鰯のつみれと夏野菜のみそ汁

さつまいもの甘煮

生乳 牛乳

その他 新興梨



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：ご飯、みそ（鳶田さん）、豆腐（なかや豆腐店）

さつまいも（谷口さん）、新興梨（植木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、いわしすり身、しろねぎ、にんじん

二十世紀梨ピューレ

【給食センターより】

読書週間献立5日目の今日は、ミステリー小説の「スープ屋しずくの謎解き朝ごはん」を取り上げました。舞台は東京の一角にたたずむ早朝にひっそり営業している「スープ屋しずく」。そこの店主でありシェフの麻野が、お客がかかえる悩みや謎を鮮やかに解決していきます。この小説の魅力のひとつが、お店で提供されているスープです。季節感のある旬の食材を使ったものや、お客から持ち込まれたジビエを活用したものまで、和食や洋食、中華など様々なスープが登場します。それぞれのスープに使われた食材の栄養や効能も本の中で紹介されています。今日はその魅力あるスープの中から、「鰯と夏野菜のみそ汁」を給食に取り入れました。謎解きが得意な人にもオススメです。ぜひこの機会に手に取って読んで見てほしいと思います。