



きゅうメール

【日にち】 12月2日（水）

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 黒豆がんもの含め煮
副菜 いもこん鍋
もやしとキャベツの甘酢和え
生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも（谷口さん）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、だいこん、にんじん、キャベツ

【給食センターより】

昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理に、さといもやこんにゃく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ「いもこん鍋」という料理があります。「質素倹約」の生活の中で、食を楽しもうとする昔の人々の知恵がつまった郷土料理です。今日のいもこん鍋には、地元でとれたさといもを使っています。