



# きゅうメール



【日にち】 12月18日(金)

食育の日・かみかみ献立

【こんだて】 主食 かみかみ五穀ご飯



主菜 ほんもろことさといもの揚げ煮

副菜 かす汁

ひじきの炒り煮

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）、ほんもろこ（八頭ホンモロコ共和国）

みそ（白岩さん）、さけかす（諏訪酒造）

さつまいも（智頭小学校1年生のみなさんと6年寺坂拓真さん）

鳥取県産：牛乳、さといも、だいこん、はくさい、にんじん

【給食センターより】

毎月「8」のつく日は、かみかみ献立の日です。合わせて今日は、明日19日の「食育の日」にちなんで、地元の食材をたくさん使った特別献立にしています。

ほんもろこはもともと、滋賀県にある琵琶湖に昔たくさん住んでいた魚で、身も骨も柔らかいのが特徴です。骨ごと食べられるので、他の魚と比べてカルシウムがたくさんとれます。今日は鳥取県産のさといもと一緒に油で揚げて、甘いからめしています。

また、町内にある諏訪酒造さんからいただいた酒かすを使った「かす汁」に、今日は智頭小学校の1年生のみなさんと、6年生の寺坂拓真さんが育てたさつまいもを入れています。6月に1年生のみなさんが植え付けをして、今月8日に収穫しました。収穫をむかえるまでの水やりや草取りなどの管理を、寺坂拓真さんが中心となって行い、1年生と拓真さんが協力して大切に育てました。1年生のみなさんと拓真さん、ありがとございました。おいしく実ったさつまいもを、みんなで感謝していただきましょう。