

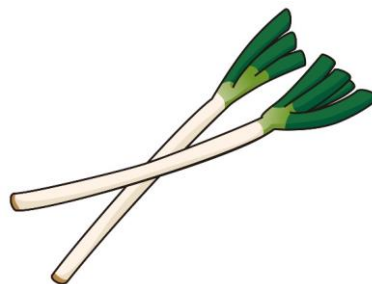


きゅうメール

【日にち】 1月13日（水）

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	かぼちゃのひき肉フライ
副菜	もずくのかきたま汁
	三色和え
生乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、たまご、にんじん、えのきたけ、はくさい

【給食センターより】

給食では、智頭の学校給食に新鮮な旬の野菜を提供して下さっている「生産者グループ」の竹下逸雄さんが育てた白ねぎを使用しています。

白ねぎの白い部分のことを「軟白」といい、土をかぶせて日光が当たらないようにして、この部分を白く長く育てています。この作業を「土寄せ」といい、収穫するまで何度も行います。白ねぎの中にある、ぬめりの成分はやわらかさと甘みのもとで、食物せんいが豊富です。今日はもずくのかきたま汁に入っています。