



きゅうメール

【日にち】 1月18日(月) 食べて応援！鳥取のお宝献立(鳥取牛)

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン かみかみ献立 (こんだて)

主菜 かみかみ牛肉

副菜 キャロットポタージュ

きのこのソテー

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：みそ(武田さん)

鳥取県産：牛乳、鳥取牛、鶏肉、にんじん、エリンギ、しめじ、キャベツ

【給食センターより】

今日は、鳥取牛を使った特別献立です。昨年10月から実施している「食べて応援！鳥取のお宝献立」は、新型コロナウイルスの影響を受けている魚などの水産物や農畜産業に携わっている方々を、学校給食の食材として取り入れておいしく食べることで応援するとともに、鳥取県が誇るお宝食材について理解を深めることを目的として取り組むものです。

昨年3回実施した「鳥取和牛献立」に続いて、今回は鳥取育ちの「鳥取牛」を使った献立です。和牛と鳥取牛の違いは主に、牛の品種にあります。和牛は「黒毛和種」を代表とした4種類の牛のみ和牛と呼ばれるのに対して、鳥取牛はおもにホルスタイン種の肉用牛といった、鳥取県内で育った牛のことを指します。どちらも、鳥取県のきれいな水と空気など豊かな自然が育んだものです。今日のかみかみの日にちなんで、角切りにした鳥取牛を油で揚げ、大豆と一緒にみそだれにからめました。よくかんで食べましょう。