



きゅうメール

【日にち】 9月9日（木）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さごしの南部焼き

副菜 豆腐のみそ汁

そうめんかぼちゃの五目炒め

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）、そうめんかぼちゃ（白岩さん）

みそ（嶋田さん）

鳥取県産：牛乳、さごし、豚肉、しょうが、わかめ、たけのこ

チンゲンサイ、ほししいたけ、にんじん、しめじ

【給食センターより】

みなさんは、「そうめんかぼちゃ」というかぼちゃを知っていますか？「金色の系の瓜」と書いて「金糸瓜」とも呼ばれているこのかぼちゃは、ゆでると金の糸のように、皮の内側の実の部分が、細い糸の束のようになってほぐれていくのが特徴です。輪切りにしてゆでてから、ほぐして、酢の物や汁物、炒め物にして食べられています。夏に収穫されますが、皮がとても固くて保存がきくため、12月頃までおいしく食べられます。給食では、生産者グループの白岩さんが育てたそうめんかぼちゃを使っています。