



きゅうメール

【日にち】 11月7日(月)

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	豚肉のカレー炒め
副菜	さつまいものみそ汁
	ずいきサラダ
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）、ずいき・みそ（白岩さん）
 しろねぎ・さつまいも（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、きゅうり、エリンギ、こまつな、にんじん

【給食センターより】

みなさんは「ずいき」という食べ物を知っていますか？「ずいき」は、普段私たちが食べている「さといも」の葉っぱの下の、茎のようなところのことをいいます。茎のように見えますが、葉っぱの一部分で、「さといも」の部分は、実は根っこではなく、土の下で大きくなった茎を、私たちは「さといも」として食べています。

「ずいき」は、今の時期にしか食べることができない野菜で、さといもと同じように少しぬめりがあります。煮物にしたり、酢の物にしたりして食べられています。

今日は、生産者グループの白岩さんが育てた「ずいき」を、給食センターの調理員さんオススメのシャキシャキとした食感がおいしいサラダにしました。地元の旬の味をみんなでいただきます。※のどにイガイガとした違和感を感じる場合がありますが、ずいきに含まれるあくによるものです。