



きゅうメール



【日にち】

9月10日(金)

とっとり県民の日献立

【こんだて】

主食 星空舞ごはん
 主菜 鳥取地どりピヨのビッグから揚げ
 副菜 丸ごととっとりカレー
 砂丘のお宝サラダ
 牛乳 牛乳
 その他 二十世紀梨



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：鹿肉（赤堀さん）、じゃがいも（谷口さん）

にんにく（白岩さん）、二十世紀梨（植木さん）

鳥取県産：牛乳、星空舞（米）、鳥取地どりピヨ、いか、豆腐ちくわ

にんじん、しょうが、らっきょう甘酢漬、二十世紀梨ピューレ

【給食センターより】

あさって12日は、「とっとり県民の日」です。とっとり県民の日とは、私たちが住む鳥取県をよりよくしていくために、ふるさとについて学び、ふるさとを愛する心を育てる日です。給食では、とっとり県民の日を前に、今日は食べ物を通じてふるさとについて知ってもらいたいと思い、鳥取県の食べ物をたくさん使った献立にしました。

主菜の「鳥取地どりピヨのビッグから揚げ」は、鳥取県生まれで、飼育方法などこだわって大切育てられた地鶏ピヨです。ほかにも、みんなが大好きなカレーライスに、鳥取の自慢の食べ物を丸ごと詰め込んだ「丸ごととっとりカレー」、砂丘地のお宝「らっきょう」のサラダ、町内の梨生産者の植木さんが育てた二十世紀梨など、ふるさと鳥取の美味しいものが集まっています。魅力いっぱいの鳥取県をみんなで大切にしていきたいと思います。