



きゅうメール

【日にち】 11月11日(木)

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	豚肉のカレー炒め
副菜	こまつなのみそ汁
	五目大豆煮
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）

だいこん（武田さん）、さといも（谷口さん）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、水煮大豆、エリンギ、こまつな、

【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、酢のもの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、みそ汁に入れていきます。地元の旬の味をみんなでいただきましょう。