



きゅうメール

【日にち】 7月10日 (月)

【こんだて】 主食 麦ご飯

主菜 いかリングフライ

副菜 夏野菜カレー

らっきょうコールスロー

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、なす（竹下さん）、にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、たまねぎ、きゅうり、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

給食で使用しているらっきょうは、鳥取市福部町で収穫された「砂丘らっきょう」を、市内の加工施設で甘酢漬けにしたものです。砂丘らっきょうの特徴は、「砂丘の宝石」と呼ばれるほど色が白く、せんいが細かいため、シャキシャキとした食感が楽しめます。また、らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にしたりする効果があります。