



# きゅうメール

【日にち】 10月18日（火）

【こんだて】 主食 小型米粉パン

主菜 ちくわの磯辺揚げ

副菜 とんこつラーメン

こまつなののり和え

生乳 牛乳

その他 (小学校) 西条柿



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：みそ（綾木さん）、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、こまつな、西条柿

【給食センターより】

西条柿は、今旬をむかえている柿です。柿には、甘柿としぶ柿があり、西条柿は、しぶを抜いて食べる柿です。渋抜きされた西条柿は、とびっきりの甘さとなめらかな食感が特徴の柿です。鳥取県内でも広く栽培されている柿のひとつです。

給食では、今日の西条柿のほかに、富有柿や花御所柿など、これから旬をむかえる県内のおいしい柿が登場します。お楽しみに！