



きゅうメール

【日にち】 9月13日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵みキャロットパン

主菜 豆のグラタン

副菜 ミネストローネ

ごぼうサラダ

牛乳 牛乳

その他 ルバーブジャムゼリー



～ルバーブ

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ・じゃがいも（綾木さん）

ルバーブジャム（ルバーブの会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、水煮大豆、なす、トマト、ごぼう、きゅうり

こまつな

【給食センターより】

今日は、智頭町の特産品である「ルバーブジャム」を使って手作りした「ルバーブジャムゼリー」の登場です。

ルバーブとは、見た目は茎が長くて葉っぱが大きく、ふきに似ている野菜です。葉っぱは食べることができないので、茎の部分だけを食べます。酸味が特徴の野菜で、その特徴を生かした甘酸っぱいジャムに加工することがほとんどです。給食を通して、地元の特産品を知ってもらえたらと思います。