



きゅうメール

【日にち】 11月27日（火）

【こんだて】
主食 きのご飯
主菜 さんまの甘露煮
副菜 とうにゅうなべ
だいこんの梅和え
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）、はくさい

鳥取県産：牛乳、豚肉、いか団子、油揚げ、しめじ、えのき、やなぎまつたに
だいこん、みずな、豆乳

【給食センターより】

朝晩の冷え込みがだんだんと厳しくなってきた、体が温まる鍋料理がおいしいですね。今日は、地元の野菜や豆腐、旬のきのこなどをたっぷり入れた「豆乳鍋」にしました。たんぱく質やカルシウム、ビタミンなど、大豆の栄養が詰まった豆乳を加えることで栄養価をアップさせた、まろやかな味わいの鍋です。今日の豆乳鍋の豆乳は、県産大豆を使用しています。