



きゅうメール

【日にち】 2月26日（火）

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 おから入りミートローフ
副菜 あおさのみそ汁
ポテトサラダ
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、おから（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、しめじ、えのきたけ、にんじん、しろねぎ

【給食センターより】

ミートローフは、ひき肉を長方形に平たくのばして焼いたもので、ハンバーグとは違い、切り分けて食べる肉料理です。給食では、鉄板にこねたひき肉を敷きつめたものを焼いて作ります。おからと豆乳を加えることによって、しっとり仕上がりが、また大豆の栄養もいっしょにとることができます。今日は町内のお豆腐屋さんからいただいたおからを使用しています。