

きゅうメール

【日にち】 2月27日(水)

【こんだて】 学食 菱ご飯

きさい **主菜 春巻き**

副菜マーボー豆腐

もやしののり和え

ぎゅうにゅう きゅうにゅう 牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:米、豆腐(大豆:智頭農林高校、製造:なかや豆腐店)

乾燥きくらげ(當決地区振興協議会)、みそ(鯵木さん)

たっとりけんさん きゅうにゅう Sixにく 鳥取県産:牛乳、豚肉、しょうが、にんじん

【給食センターより】

マーボー豆腐は、豆腐を使った卵難料理のひとつで、ピリッとした学みがあるのが特徴です。 給食では、町内のお豆腐屋さんからいただいた豆腐を使用しています。 今日のマーボー豆腐には、お店で売っている大きさの豆腐を、小学校で約100分、中学校で約55分使って作っています。 ご飯にそえて一緒に食べてもおいしいですね。