



きゅうメール

【日にち】 3月14日（木）

【こんだて】

主食 ひじきご飯

主菜 ほんもろこのカレー揚げ

副菜 鶏肉のじゃぶ

もやし中華和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ほんもろこ（田中さん）

豆腐（大豆：智頭農林高校、製造：なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、ねぎ、にんじん、もやし

【給食センターより】

ほんもろこは、町内の休耕田を利用して養殖されている魚で、もともとは日本一の大きさを誇る滋賀県にある琵琶湖に住んでいる魚として知られています。から揚げにしたり、佃煮にして食べられています。今日はスパイスをきかせたカレー揚げにしました。頭から丸ごと食べられるので、カルシウムの補給にもなります。しっかりかんで食べましょう。