



きゅうメール

【日にち】

12月4日(金)

【こんだて】

主食 ご飯
主菜 白ねぎのまさご揚げ
副菜 雪見汁

カリフラワーのごま和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ(竹下さん)、水菜(白岩さん)

豆腐(なかや豆腐店)

鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、豚肉、にんじん、ながいも、干しいたけ

だいこん、ブロッコリー、キャベツ

【給食センターより】

まさご揚げの「まさご」とは、細かい砂粒という意味をもち、こまやけしの実をまぶして揚げたり、中にみじん切りにした粒状の食材を入れたりして揚げた料理のことをまさご揚げといいます。

今日の給食では、鶏肉のミンチとみじん切りにしたにんじん、ひじきなどを、地元のお豆腐屋さんの豆腐に混ぜて揚げています。さらに先月から給食に取り入れているしろねぎ生産者の竹下さんが育てた白ねぎの味をしっかりと味わえるように、輪切りにして入れました。白ねぎは加熱すると甘みが強くなります。

また、雪見汁は、だいこんおろしと白玉団子を雪やみそれに見立てた汁です。だいこんには消化を助ける成分がたくさん含まれています。