



きゅうメール



【日にち】 12月15日（火）

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	豆腐ハンバーグのきのこあんかけ
副菜	だいこんの中華スープ
	スタミナ納豆
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）、にんにく（白岩さん）

乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、だいこん、干しいたけ

【給食センターより】

みなさんは納豆、好きですか？独特のにおいと糸ひくねばりが苦手な人もいます。今日の給食の納豆料理は、鳥取県中部の給食センターで誕生した給食メニュー「スタミナ納豆」です。鶏ひき肉とねぎ、しょうが、にんにくなどの香味野菜、それから挽き割り納豆と一緒に炒めて甘辛く味付けしています。炒めることでにおいやねばりが抑えられ、納豆が苦手な人でも食べやすくなっています。ご飯にそえていただきます。