



きゅうメール

【日にち】

1月12日（火）



しょうがつこんだて
お正月献立

【こんだて】

主食 赤しそご飯
主菜 ぶりの照り焼き
副菜 白玉雑煮
紅白なます
生乳 牛乳

食べて応援！鳥取のお宝献立（プリ）



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、ぶり、鶏肉、はくさい、ごぼう、にんじん、だいこん
しょうが、みずな

【給食センターより】

みなさんは、お正月におせち料理や雑煮を食べましたか？今日は、おせち料理を取り入れた「お正月献立」です。おせち料理は、詰められた料理ひとつひとつに、それぞれ願いが込められています。

今日の給食の主菜である「ぶり」は、大きくなるにつれて名前が変わる「出世魚」と呼ばれていて、縁起の良い魚としてお正月には欠かせない食材のひとつです。今日はそのぶりを照り焼きにしました。また、おめでたい色である紅白にちなんで、赤しそをいれたご飯にしたり、だいこんとにんじんの「紅白なます」を取り入れました。今年も1年、元気に過ごしましょう。