



きゅうメール

【日にち】 12月5日(月)

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 白ねぎのまさご揚げ

副菜 肉じゃがさつま

らっきょう和え

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）

さつまいも・じゃがいも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、豚肉、にんじん、ながいも、こまつな

キャベツ、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

まさご揚げの「まさご」は、細かい砂粒という意味をもち、ご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事をまさご揚げといいます。

今日の給食では、鶏ひき肉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白ねぎを提供してくださっているしろねぎ生産者の竹下さんが育てた白ねぎ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。