



きゅうメール



【日にち】

5月18日（火）

かみかみ献立

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さばのしょうが煮

副菜 たらたま汁

たけのことさといものおかか煮

生乳 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）

鳥取県産：牛乳、たまご、えのきたけ、たけのこ、さといも

【給食センターより】

毎月8の付く日は、「かみかみ献立」の日です。この日はとくにかみごたえのある食べ物をたくさん使ったり、丈夫な歯を作るために必要なカルシウムなどの栄養素がたくさん含まれている食べ物を使ったりしています。

今日の副菜は、かみごたえのある「たけのこ」を、大きめに切ってさといもと一緒におかか煮にしました。同じ食材でも、大きめに切ったり、切り方を工夫することでかみごたえが生まれます。