



きゅうメール

【日にち】 11月10日(月)

【こんだて】

しゅしよく 主食	はん ご飯
しゅさい 主菜	とりにく や 鶏肉のチーズ焼き
ふくさい 副菜	かぼちやのみそ汁 しる
	きりぼしだいこん ふく に 切干大根の含め煮
た その他	ぎゅうにゅう 牛乳

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ あやき
智頭町産：米、みそ（綾木さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく しる ほ
鳥取県産：牛乳、鶏肉、白ねぎ、干しいたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう とりにく や したあじ
今日の鶏肉のチーズ焼きは、下味にひみつがあります。

何をつかっていると思いますか？

①油②さとう③マヨネーズ・・・それは③のマヨネーズです。

マヨネーズをつかってつくるパン粉焼きは、とてもやわらかく仕上がります。

こな こ ころも つか ふうみ よ しょっかん
粉チーズとパン粉を衣に使っているので、風味も良く、サクサクした食感が食欲をそそります。