



きゅうメール

【日にち】

6月24日(火)

中学校中止

【こんだて】

主食

大山の恵みコッペパン

主菜

ホキのフライ

副菜

ポークビーンズ

キャベツのサラダ

その他

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産: にんにく(白岩さん)

鳥取県産: パン、牛乳、豚肉、にんじん、たまねぎ、大豆、きゅうり、にんにく

【給食センターより】

たまねぎは1年中ありますが、春にできるたまねぎは「新たまねぎ」といい、甘みが強く、水分が多いのが特徴です。生のままサラダにしてもおいしいですね。

今日は、たまねぎ・豚肉・大豆・トマトを一緒に煮込んで作ったポークビーンズにしました。

ポークビーンズは、アメリカの代表的な家庭料理で、白いんげん豆が使われていますが、給食では大豆を使っています。