



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつ にち か  
2月27日(火)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

だいせん めぐ こがた  
大山の恵み小型コッペパン

しゅさい  
主菜

てづく あ  
手作りかき揚げ

ふくさい  
副菜

ごもく  
五目うどん

はくさい あ  
白菜のおかか和え

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  
智頭町産:

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく  
鳥取県産: 牛乳、鶏肉、にんじん、こまつな、しいたけ

きゅうしよく  
【給食センターより】

今日のかき揚げは、たまねぎ、にんじん、ちくわに、彩りを考えてコーンと枝豆を加えた手作りかき揚げです。衣に米粉を加えることによって、サクッと仕上がります。具材に衣を混ぜたあと、適当な大きさに形をととのえて、調理員さんがひとつずつ丁寧に油で揚げてくださいました。

ごもく  
五目うどんにそえて、かき揚げうどんにして食べてもおいしいですね。