



きゅうメール

【日にち】 7月12日（木）

【こんだて】
主食 キムタクご飯
主菜 境港サーモンの塩こうじ焼き
副菜 ゆばのすまし汁
たことわかめの酢のもの
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、境港サーモン、たこ、豚肉、ゆば、ほうれんそう
ねぎ、干しいたけ、たまねぎ、塩こうじ

【給食センターより】

今日は、給食の人気メニューのひとつである「キムタクご飯」です。長野県の学校給食で提供されて人気になり、今では全国各地に広まっています。作り方は、キムチとたくあん、豚肉をごま油で炒めて、その具を白いご飯に混ぜるだけです。ほうれんそうやにんじん、ねぎなどを入れて具だくさんのキムタクご飯にしてもおいしいです。