きゅうメール

【日にち】　１２月１０日（月）

【こんだて】

主食　きなこ揚げパン
主菜　肉団子
副菜　冬野菜のポトフ
　　　ツナカレーポテト
牛乳　牛乳

【配膳図】

【今日の地産地消】

智頭町産：だいこん、じゃがいも

鳥取県産：牛乳、きなこ、にんじん、たまねぎ、しめじ、ブロッコリー

【給食センターより】

今日は揚げパンです。給食の揚げパンには、きなこをまぶしたきなこ揚げパンのほか、さらさらとした砂糖のグラニュー糖をまぶしたシュガー揚げパンや、ココアをまぶしたココア揚げパンなどがあります。今日のきなこ揚げパンの作り方は、まず、パン屋さんから届いたコッペパンを、給食センターにある大きな揚げ物機で、たくさんの油を使ってパンの表面を揚げます。その後、砂糖を加えたきなこを揚げたコッペパンにひとつずつ丁寧にまぶしていきます。表面はサクッとして、中はふんわりとした揚げパンになるように工夫しています。今日の揚げパンのきなこは、鳥取県内で収穫された大豆から作られたきなこです。