



きゅうメール

【日にち】 2月4日（月）

【こんだて】 主食 きなこ揚げパン

主菜 平つくね

副菜 野菜たっぷりポトフ

キャベツのソテー

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：だいこん

鳥取県産：牛乳、きなこ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、キャベツ

【給食センターより】

今日は揚げパンです。揚げパンは人気の給食メニューのひとつとして知られていましたが、最近ではパン屋さんでもよく見かけるようになりましたね。給食の揚げパンは、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一つずつに丁寧にまぶしていきます。今日のきなこ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。