



きゅうメール

【日にち】 6月20日（木）

【こんだて】
 主食 ご飯
 主菜 はまちのごまみそ焼き
 副菜 いももち汁
 新たまねぎの含め煮
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ（谷口さん）、みそ（武田さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、鶏肉、しめじ

【給食センターより】

今日の副菜は、智頭町産のたまねぎをたっぷりを使った含め煮です。たまねぎは1年中ありますが、春にとれたての旬のたまねぎは「新たまねぎ」といい、甘みが強く、生そのままサラダにしてもおいしいです。今日は地元でとれた新たまねぎと、鶏肉やこんにゃくなどを一緒に含め煮にしました。砂糖はほんの少ししか使っていませんが、甘みがあり、とてもおいしい煮物に仕上がっています。