



きゅうメール

【日にち】

11月19日(火)

食育の日

【こんだて】

主食 麦ご飯

我が家の自慢料理大賞受賞献立



主菜 食感も楽しいつくねバーグ

副菜 智頭の恵みポトフ

キャベツの塩こうじソテー

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも・さつまいも(谷口さん)

乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、豚肉、ねぎ、にんじん、だいこん

エリンギ、ブロッコリー、キャベツ、塩こうじ

【給食センターより】

「食感も楽しいつくねバーグ」は、八頭郡学校給食会が実施した「我が家の自慢料理コンクール」で大賞を受賞された、船岡小学校6年の岩城幸芽さんのメニューです。319名の応募料理の中から選ばれたこの自慢料理は、鶏ひき肉のつくねバーグの中に、八頭町特産とも言えるきのこの

「エリンギ」を刻んで加えることで、食感も楽しめるように工夫されています。たれも「甘辛たれ」と「マヨネーズたれ」の二種類あり、食べる人の事を想って考えられた料理となっています。今日の給食では、甘辛たれをかけています。

このメニューは今月中に、八頭町と若桜町の小中学校の給食でも提供される予定です。また、6年生を中心にたくさんのすばらしいメニューを応募していただきました。ありがとうございました。