



きゅうメール

【日にち】 2月26日（水）

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 おから入りミートローフ
副菜 キャベツのコンソメスープ
ポテトサラダ
生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、おから（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、キャベツ、にんじん

【給食センターより】

ミートローフは、ひき肉を長方形に平たく伸ばして焼いたもので、ハンバーグとは違い、切り分けて食べる肉料理です。給食では、鉄板にこねたひき肉を敷きつめたものを焼いて作ります。おからと牛乳を加えることによって、しっとりとし上がり、また大豆の栄養も一緒にとることができます。今日は町内のお豆腐屋さんからいただいたおからを使用しています。