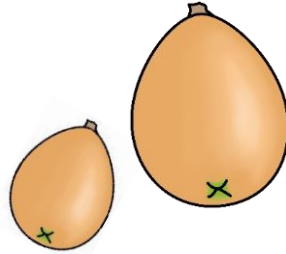




きゅうメール

【日にち】 6月16日（火）

【こんだて】
 主食 麦ご飯
 主菜 さばのピリ辛焼き
 副菜 チンゲンサイのみそ汁
 新たまねぎの含め煮
 牛乳 牛乳
 その他 びわ



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）、たまねぎ（武田さん）
 みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、しめじ、チンゲンサイ、さといも、びわ
 しょうが

【給食センターより】

今日の副菜は、智頭町でとれた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、生のままサラダにしてもおいしいです。今日は生産者グループの武田由子さんが育てた新たまねぎと、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。

また、今日のデザートは、鳥取市青谷町特産のびわです。先週初出荷をむかえた今が旬の果物で、さっぱりとした甘さが特徴です。