



# きゅうメール

【日にち】 6月17日（水）

【こんだて】

主食 カリカリ梅ご飯

主菜 若鶏肉のらっきょうソースがけ

副菜 にと春雨の中華スープ

ナムル

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ（武田さん）、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、エリンギ、ほうれんそう、米粉

らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日は、5月中旬から収穫の時期をむかえている、鳥取県が誇る特産品の「砂丘らっきょう」を使った献立にしました。今日は、米粉をまぶしてカラッと揚げた鶏肉に、きざんだ砂丘らっきょうの甘酢漬を使って作った甘酢っぱいソースをかけました。

らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にするはたらきがあります。らっきょうの甘酢漬は、そのまま食べてもおいしいですが、今日の給食のように、きざんでソースにしたり、タルタルソースに加えたり、和え物やサラダに入れてもおいしいです。