



きゅうメール

【日にち】 8月25日（火）

【こんだて】

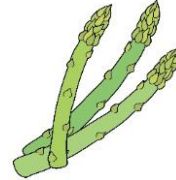
主食 ご飯

主菜 手作りコロッケ

副菜 なすと厚揚げのみそ汁

アスパラガスの梅おかか和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（武田さん）、なす（竹下さん）

厚揚げ（なかや豆腐店）、みそ（青木さん）

鳥取県産：牛乳、牛肉、たまねぎ、えのきたけ、アスパラガス、だいこん

きゅうり

【給食センターより】

夏休みもあっという間に終わり、今日から給食が始まりました。まだまだ暑い日が続きますので給食も食べづらいかもしれませんが、運動会練習でバテないようにしっかり食べましょう。

今日は、給食センターで手作りした牛肉たっぷりのコロッケです。コロッケは、牛肉ミンチと、みじん切りにしたたまねぎを炒めて、ゆでてつぶしたじゃがいもと一緒に混ぜ合わせ、コロッケの形に丸めます。その後、衣を付けて油で揚げたら出来上がりです。今日は約180個のコロッケを調理員さんがひとつひとつついでに丸めて作っています。