



きゅうメール

【日にち】 11月26日(木)

【こんだて】

主食 大豆ひじきご飯
 主菜 はまちの照り焼き
 副菜 なめこ入りたまごスープ
 こまつなの煮びたし
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、はまち、たまご、なめこ、にんじん、だいこん、えのきたけ
こまつな、しめじ、はくさい、ねぎ

【給食センターより】

今日は、3種類のきのこを使った、きのこたっぷりのたまごスープにしました。まず、きくらげは、旧富沢小学校にあるきくらげハウスで大事に育てられたものを使っています。コリコリとした食感が特徴のきのこです。その他に、八頭町にあるきのこ園のなめこ、えのきたけを入れました。きのこには、とくに食物せんいが豊富に含まれています。