



# きゅうメール

【日にち】 12月10日(金)

しょうがっこう ちゅうし  
小学校中止

【こんだて】

しゅしよく ごはん  
主食 ご飯

しゅさい しろ ねぎのまさご揚げ  
主菜 白ねぎのまさご揚げ

ふくさい こんさい ねぎのみそ汁  
副菜 根菜のみそ汁

きゅうにゅう ごまあえ  
牛乳 カリフラワーのごま和え

きゅうにゅう 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちよん こめ とうふ (なかや豆腐店)、しろねぎ (竹下さん)、みそ (武田さん)  
智頭町産：米、豆腐 (なかや豆腐店)、しろねぎ (竹下さん)、みそ (武田さん)

さといも (谷口さん)

ととりけんさん きゅうにゅう とり にく  
鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、にんじん、ながいも、えのきたけ、はくさい  
ねぎ、ブロッコリー

【給食センターより】

まさご揚げの「まさご」は、細かい砂粒という意味をもち、ごまやけしの実をまぶして揚げたり、中にみじん切りにした粒状の食材を入れたりして揚げた料理の事をまさご揚げといいます。

今日の給食では、鶏ひき肉とみじん切りにしたにんじん、ひじきなどを、地元のお豆腐屋さんの豆腐に混ぜて揚げています。さらに先月から給食に白ねぎを提供してくださっているしろねぎ生産者の竹下さんが育てた白ねぎをしっかりと味わえるように、輪切りにして入れました。白ねぎは加熱すると甘みが強くなります。