



きゅうメール



【日にち】 3月8日 (火)

【こんだて】

しゅしよく 主食	ごはん ご飯
しゅさい 主菜	さけのみそコーン焼き さけのみそコーン焼き
ふくさい 副菜	ごもくに 五目煮
	キャベツのじゃこ炒め キャベツのじゃこ炒め
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（小宮山さん）

鳥取県産：牛乳、境港サーモン、鶏肉、ほししいたけ、にんじん

【給食センターより】

今日は県西部の境港市で養殖されている銀鮭「境港サーモン」を使用した、「さけのみそコーン焼き」です。

大山の澄んだ湧き水で育ったサーモンの稚魚は、その後、潮の流れが速く、波の高い日本海で育つため、肉厚で身の引き締まった銀鮭になります。今日は地元産のみそとクリームコーンで味を付けて焼いています。鳥取が誇る特産品をみんなで味わいましょう。