



きゅうメール

【日にち】 1月23日 (月)

ふるさとのおいしい魚を食べよう

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

さごしのカレー焼き

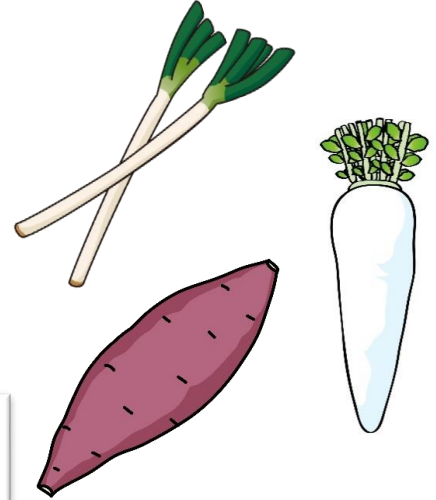
副菜

さつまいもの豆乳みそ汁

だいこんのべっこう煮

生乳

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さつまいも（谷口さん）、しろねぎ（竹下さん）

みそ（小宮山さん）

鳥取県産：牛乳、さごし、豚肉、豆乳、えのきたけ、にんじん、はくさい

【給食センターより】

今日は、地元産のさつまいもと冬野菜の代表である白ねぎを使った豆乳みそ汁です。

豆乳には、たんぱく質やカルシウム、ビタミンなどといった大豆の栄養がまっています。また、普段のみそ汁に豆乳を加えることによって、まろやかな味わいになります。今日のさつまいもは、生産者グループの谷口さんが育てた「シルクスイート」という種類のさつまいもです。繊維が細かく、しっとりとしているのが特徴です。