



# きゅうメール



【日にち】 9月7日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 豚肉とじゃがいもの揚げ煮

副菜 もずく汁

たこときゅうりの酢のもの

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、じゃがいも（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、たこ、しょうが、えのきたけ、ねぎ

【給食センターより】

今日の主菜は、かみごたえが出るように、コロコロの角切りにした豚肉と、いつもより大きめに切った地元産のじゃがいもを油で揚げて、甘辛く味付けした人気メニューです。また、お汁にはカルシウムが豊富な海藻の仲間である「もずく」を入れています。副菜の酢のものには、鳥取県沖でとれた「たこ」を入れることで、かみごたえが生まれ、よくかむことでたこのうま味が強く感じられます。よくかんで食べましょう。