



きゅうメール

【日にち】 4月18日（月）

【こんだて】

しゅしよく	あおな	はん
主食	青菜	ご飯
しゅさい	しのだ	に
主菜	信田	煮
ふくさい	もずく	じる
副菜	もずく	汁
	はるやさい	いた
	春野菜	炒め
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	
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）

鳥取県産：牛乳、豚肉、えのきたけ、にんじん、キャベツ

アスパラガス、チンゲンサイ、焼き肉のたれ

【給食センターより】

信田煮の「信田」には、油揚げの意味があって、給食の信田煮は、油揚げの中に、鶏ひき肉とたまねぎやごぼうなどの野菜を詰めたものを、だしやしょうゆなどの和風の味付けで煮たものです。他にも、油揚げを使った料理を、「信田うどん」や「信田丼」、「信田和え」などと呼ぶこともあります。