



きゅうメール

【日にち】 12月13日(月)

【こんだて】 主食 大山の恵みきなこ揚げパン



主菜 肉団子

副菜 冬野菜のポトフ



ほうれんそうのツナ炒め

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：だいこん(綾木洋子さん)

鳥取県産：牛乳、しめじ、ブロッコリー、ほうれんそう、えのきたけ

【給食センターより】

智頭町では、毎週月曜日は主食がパンの給食です。鳥取県大山のふもとの、黒ぼくの土壌で育てた県産の小麦粉を使って作ったパンを「大山の恵みパン」として提供しています。

今日はそのコッペパンを揚げて、きなこをまぶした「きなこ揚げパン」の登場です。揚げパンは朝、パン屋さんから届いた小学校と中学校分のパン、およそ470個を、給食センターにある大きな揚げ物をするための機械で揚げたあと、調理員さんがひとつずついねいにきなこをまぶして、手作りしています。