

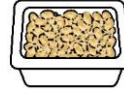


# きゅうメール

【日にち】 12月14日（火）

【こんだて】

主食 しゆしよく ご飯 ごはん  
 主菜 しゆさい 厚焼きたまごのきのこあんかけ あつや  
 副菜 ふくさい だいこんの中華スープ ちゅうか  
 スタミナ納豆 なっとう  
 牛乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、だいこん（綾木洋子さん）、白ねぎ（竹下さん）  
 にんにく（白岩さん）、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）  
 鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、チンゲンサイ、干しいたけ、しょうが

【給食センターより】

みなさんは納豆、好きですか？独特のにおいと糸引くねばりが苦手な人もいます。

今日の給食の納豆料理は、鳥取県中部の給食センターで誕生した給食メニュー「スタミナ納豆」です。鶏ひき肉とねぎ、しょうが、にんにくなどの香味野菜、それからひきわり納豆を一緒に炒めて甘辛く味付けしています。炒めることでにおいやねばりがおさえられ、納豆が苦手な人でも食べやすくなっています。ごはんに添えていただきます。