



# きゅうメール

【日にち】 6月23日（金）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ

副菜 わかめのみそ汁

きゅうりの梅こんぶ和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（勢登さん）

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、豆腐、たまねぎ、にんにく、わかめ、きゅうり、もやし、えのきたけ、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日は、シャキシャキとした食感が特徴で、鳥取県が誇る特産品である「砂丘らっきょう」の甘酢漬を、豚ひき肉と一緒に甘辛い味付けで炒めてそぼろにしました。鳥取県の栄養教諭・学校栄養職員の会で考案した鳥取県の学校給食オリジナルメニューです。ご飯と一緒に食べるのがおすすめです。