



きゅうメール

【日にち】 5月23日（火）

【こんだて】 ^{しゅしよく}主食 大山の恵みコッペパン

^{しゅさい}主菜 ポロニアハム

^{ふくさい}副菜 カレースープ

チリコンカン

^{ぎゅうにゅう}生乳 牛乳

その他 いちごゼリー

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しめじ、大豆、豚肉

【給食センターより】

今日の副菜の「チリコンカン」は、アメリカ合衆国テキサス州生まれの豆料理です。ひき肉とたまねぎを炒めて、トマトやチリパウダーを加え、水煮した豆を入れて煮込みます。豆は、金時豆やいんげん豆が使われることが多いそうですが、今日の給食では鳥取県産の水煮大豆を使って作りました。アメリカと鳥取県のコラボレーションメニューを味わってください。