



きゅうメール

【日にち】 6月21日(水)

【こんだて】 主食 麦ご飯
主菜 春巻き
副菜 ジャが豚キムチ
フルーツミックス
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、豚肉、たまねぎ

【給食センターより】

今日は、じゃがいもをたっぷり使った「じゃが豚キムチ」です。お店などでは今、九州産のじゃがいもが出回っているところですが、これから県内や地元でも新じゃがいもの収穫時期をむかえます。給食でも、来月から収穫でき次第、智頭町産のじゃがいもを使う予定です。

じゃがいもにはみかんと同じくらいの量のビタミンCが含まれていることから、様々な病気の予防に役立ちます。じゃがいもは和食、洋食、中華など、使いやすい食材ですので、アレンジしながら食べてほしいと思います。