きゅうメール

【日にち】　6月15日（月）

【こんだて】

主食　ご飯

主菜　鶏肉のらっきょうソースかけ

副菜　厚揚げのみそ汁

　　おかか和え

その他　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、にんじん、たまねぎ、しめじたけ、らっきょう、厚揚げ

　　こまつな、ほうれんそう

【給食センターより】

鳥取砂丘などの砂地で、らっきょうの収穫が始まっています。

お店で、根を切って皮をむいた、白いらっきょうが売られているのを見たことがありますか？

今とれるらっきょうは、生でも食べれるし、炒め物や揚げ物にして食べてもおいしいです。今日は刻んだらっきょうの甘酢漬けを使って、らっきょうソースを作りました。

鶏肉をおいしくいただきましょう。