



きゅうメール

【日にち】 11月25日(金)

【こんだて】

主食 麦ご飯
 主菜 焼き肉
 副菜 なめこ入り中華スープ
 大学いも
 生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さつまいも（谷口さん）、みそ（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、牛肉、豚肉、なめこ、だいこん、えのきたけ、にんじん
はくさい、ねぎ

【給食センターより】

さつまいもは、体のエネルギーのもとになる炭水化物や、おなかの調子を整える食物せんいを多く含みます。茎は皮をむいてからきんぴらなどにしてもおいしいです。さつまいもは火を通すと甘みが増します。今日は、生産者グループの谷口さんが育てたさつまいもを油で揚げて、甘いたれをからめた大学いもにしました。