



きゅうメール

【日にち】

7月4日(木)

【こんだて】

主食

星空舞ご飯

主菜

若鶏肉の金山寺みそ焼き

副菜

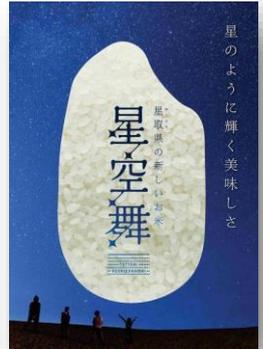
酒ノ津わかめのみそ汁

なすのオイスターソース炒め

その他 牛乳

ほしぞらまい しゅうめん
★ 星空舞週間

1日~5日



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:みそ(綾木さん)、なす(竹下さん)

鳥取県産:星空舞、牛乳、鶏肉、豆腐、豚肉、酒ノ津わかめ、にんじん、ピーマン、

トマト、ねぎ、たまねぎ、えのきたけ

【給食センターより】

今日は、予定していた「はまちフライ」から「若鶏肉の金山寺みそ焼き」に変更になりました。

また、鳥取市気高町にある酒津漁港で採れたわかめを入れたみそ汁を作りました。

気高町酒津でとれる天然のわかめを「酒ノ津わかめ」といい、鳥取県内の学校給食では、春

に収穫したものを冷凍加工して使用しています。

天然のわかめは、養殖のものより肉厚で歯ごたえがあるのが特徴です。