



きゅうメール

【日にち】

6月2日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 いわしの竜田揚げ

副菜 えのきたけのすまし汁

生乳 牛乳



ブロッコリーとしめじとハムのいろどりいため

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、こまつな（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、えのきたけ、ブロッコリー、しめじ

【給食センターより】

今日は、6年生の家庭科の学習「いためる料理で朝食のおかずを作ろう」で、今月実施する炒め物の調理実習をもとに、給食に取り入れました。

今日のいろどりいためは、ブロッコリーやしめじといった今が旬の野菜や、地産地消を意識した食材を選びました。また、加工食品のハムを取り入れることで忙しい朝でも短時間で仕上がり、いろどりも良くなるようにしました。