



# きゅうメール

【日にち】

1月12日(木)

【こんだて】

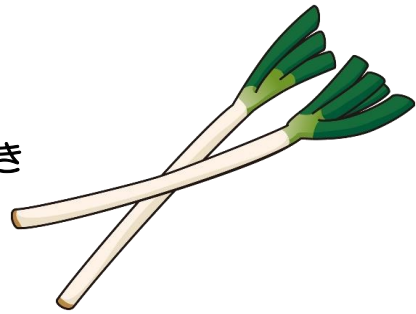
主食 白ねぎピラフ

主菜 若鶏肉のマーマレード焼き

副菜 冬野菜のポトフ

キャベツのカレーソテー

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ(竹下さん)

鳥取県産：牛乳、鶏肉、だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー

【給食センターより】

今日は、地元産の白ねぎをたっぷりを使った白ねぎピラフです。白ねぎは、県内でたくさん栽培されている野菜で、品種をかえて通年栽培が行われており、そのおかげで一年中食べることができます。

白ねぎピラフは、まず、白ねぎなどの具材を炒めてから、コンソメで炊き上げたご飯に具を混ぜ込んで作ります。炒めることで、白ねぎの甘みが出ます。