



きゅうメール

【日にち】 12月20日（火）

【こんだて】 主食 大山の恵みきなこ揚げパン

主菜 肉団子

副菜 冬野菜のポトフ

ほうれんそうのツナ炒め

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：さつまいも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、しめじ、ブロッコリー、ほうれんそう、えのきたけ、だいこん
にんじん、キャベツ

【給食センターより】

智頭町では、今年から毎週火曜日がパンを主食とした給食です。鳥取県大山のふもとの、黒ぼくの土壌で育った県産の小麦粉を使って作ったパンを「大山の恵みパン」として提供しています。

今日はそのコッペパンを揚げて、きなこをまぶした「きなこ揚げパン」の登場です。揚げパンは朝、パン屋さんから届いた小学校と中学校分のパン、およそ450個を、給食センターにある大きな揚げ物をするための機械で揚げたあと、調理員さんがひとつずつついでいねいにきなこをまぶして、手作りしています。