



きゅうメール

【日にち】 10月13日(木)

【こんだて】

主食 ご飯
 主菜 さばの白ねぎだれかけ
 副菜 のっぺい汁
 五目ビーフン炒め
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、さば、豚肉、油揚げ、しょうが、しろねぎ、だいこん、しめじ
にんじん、ねぎ、干しいたけ、チンゲンサイ

【給食センターより】

のっぺい汁は、真だくさんのすまし汁で、かたくり粉などでとろみをつけたものです。地方によって材料や味付けも違いますが、のっぺりとしたとろみのある料理です。とろみがついているので汁が冷めにくく、体もあたたまります。今、収穫の時期を迎えている県産のさといもやだいこんをたっぷり使っています。