



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち か
2月27日(火)

【こんだて】

しゅしよく
主食

だいせん めぐ こがた
大山の恵み小型コッペパン

しゅさい
主菜

てづく あ
手作りかき揚げ

ふくさい
副菜

ごもく
五目うどん

はくさい あ
白菜のおかか和え

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん
智頭町産:

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産: 牛乳、鶏肉、にんじん、こまつな、しいたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

今日のかき揚げは、たまねぎ、にんじん、ちくわに、彩りを考えてコーンと枝豆を加えた手作りかき揚げです。衣に米粉を加えることによって、サクッと仕上がります。具材に衣を混ぜたあと、適当な大きさに形をととのえて、調理員さんがひとつずつ丁寧に油で揚げてくださいました。

ごもく
五目うどんにそえて、かき揚げうどんにして食べてもおいしいですね。