



きゅうメール

【日にち】 8月26日(木)

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 ホイコーロー

副菜 ジャがいもとにらの中華スープ

バンサンスー

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（しまだ 嶋田さん）、甘長とうがらし（あまなが 山口さん）

にんにく（しらいわ 白岩さん）、乾燥きくらげ（とみざわ 富沢地区振興協議会）、みそ（あやき 綾木さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、キャベツ、きゅうり、たまねぎ、しめじ、にんじん

【給食センターより】

豚肉には、疲れをとったり、夏バテを予防したりする栄養成分が多く含まれています。玉ねぎやにんにくと一緒に食べるとその効果がアップします。

今日は豚肉と、生産者グループのみなさんからいただいた、甘長とうがらしとにんにく、キャベツを、地元産のみそでピリ辛の味付けで炒めたホイコーローです。