



きゅうメール



【日にち】

6月10日（木）

歯と口の健康週間（4～10日）

【こんだて】

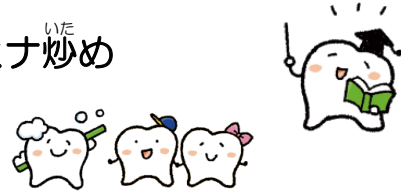
主食 ご飯

主菜 若鶏肉のらっきょうソースがけ

副菜 もずくのすまし汁

もやしとにらのスタミナ炒め

生乳 牛乳



【配膳図】

【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、たけのこ、ねぎ、らっきょう甘酢漬け
米粉

【給食センターより】

今日は、今収穫の最盛期を迎えている、鳥取県が誇る特産品の「砂丘らっきょう」を使った献立にしました。今日は、米粉まぶしてカラッと揚げた鶏肉に、きざんだ砂丘らっきょうの甘酢漬けを使って作った甘酸っぱいソースをかけました。らっきょうの甘酢漬けは、そのまま食べてもおいしいですが、今日のように。きざんでソースにしたり、タルタルソースに加えたり、和え物やサラダに入れていもおいしいです。本日、熱中症警報発令中です。こまめに水分を補給して、熱中症を防ぎましょう。