



きゅうメール



【日にち】

1月19日(木)

食育の日献立・中2欠食

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 ほんもろことさといもの揚げ煮

副菜 ひつつみ汁

らっきょう和え

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ほんもろこ（八頭ホンモロコ共和国）、さといも（谷口さん）
みそ（小宮山さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、だいこん、なめこ、ねぎ、こまつな
らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

毎月19日は「食育の日」です。今日は食育の日献立として、地元産の食べ物や、鳥取県が誇る特産品をたくさん使った料理を取り入れました。

今年初登場のほんもろこはもともと、滋賀県にある琵琶湖に昔たくさん住んでいた魚で、身も骨もやわらかいのが特徴です。骨ごと食べられるため、他の魚と比べてカルシウムがたくさんとれます。今日は地元産のさといもと一緒に油で揚げ、甘辛いたれにからめています。よくかんで食べましょう。