



きゅうメール

【日にち】 6月20日（火）

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 あじのハーブ焼き

副菜 チキンカレースープ

ジャーマンポテト

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、あじ、鶏肉、ベーコン、たまねぎ、しめじ

【給食センターより】

魚のあじは、「味が良い」ことから「あじ」という名前がついたといわれています。脂分は、いわしなどの青背の魚と比べて少ないのですが、うま味の決め手となる成分は、たいやひらめよりも多いことから味にコクがあります。

今日は鳥取県沖で水揚げされたあじにハーブやパン粉をのせてオーブンで焼きました。

味の良いあじを、味わって食べてください。