



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ か げつ
6月24日(月)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

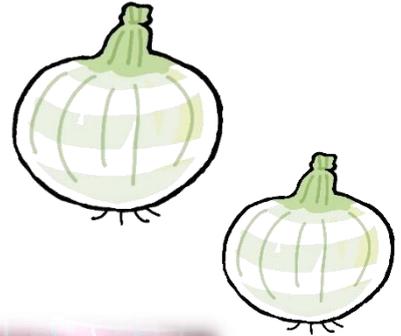
あじフライ

ふくさい
副菜

もずくのすまし汁

しん ふく に
新たまねぎの含め煮

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 こめ
智頭町産：米

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、あじ、あごちくわ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、ねぎ

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう ふくさい とっとりしさん つか ふく に
今日の副菜は、鳥取市産のたまねぎをたっぷりを使った含め煮です。

たまねぎは1年中ありますが、はる しゅん しん
たまねぎは1年中ありますが、春にとれたての旬のたまねぎは「新たまねぎ」といい、

あま つよ とくちよう なま
甘みが強いのが特徴です。生のままサラダにしてもおいしいです。

きょう とっとりしさん とりにく いっしょ ふく に
今日は鳥取市産のたまねぎと、鶏肉やこんにゃくなどを一緒に含め煮にしました。

さとう すこ つか あま つよ かん にも
砂糖はほんの少ししか使っていませんが、たまねぎの甘みが強く感じられる煮物になっています。