



# きゅうメール

【日にち】

2月8日(水)

我が家の自慢料理応募作品献立

【こんだて】

主食 ご飯



主菜

あごがはずれるくらいおいしいあごだんご

副菜

みぞれ汁

はくさいのそぼろ煮

生乳

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、あごすり身、鶏ひき肉、豆腐、ながいも、なめこ、しろねぎ  
にんじん

【給食センターより】

今日は昨年の夏休みに募集した「我が家の自慢料理コンクール」の応募料理の中から、智頭小学校6年 芦谷侗仁さんの自慢料理「あごがはずれるくらいおいしいあごだんご」を給食に取り入れました。

この料理のアピールポイントをご紹介します。

「すり身を使うため、魚が苦手な人でも骨を気にすることなく、子供からお年寄りまで安心して食べられます。栄養満点のひじき、彩りにも気を配ってミックスベジタブルを入れました。家で作る時は、余った野菜を入れてもおいしいです」

給食でも、彩りを考えて工夫しました。よくかんで食べましょう。