



きゅうメール

【日にち】

6月29日(火)

ふるさと★とっとり味めぐり【米子市】

【こんだて】

主食

麦ご飯

主菜

鉄人ドライカレー

副菜

野菜たっぷりコンソメスープ

ネギポの元気サラダ

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、牛ひき肉、ほうれんそう、ブロッコリー、たまねぎ

じゃがいも、にんにく、エリンギ、しろねぎ、きゅうり、キャベツ

【給食センターより】

「ふるさと★とっとり味めぐり」は、今日で最後となります。最終回の今日は、県西部に位置する「米子市」から、「鉄人ドライカレー」と「ネギポの元気サラダ」を紹介し

ます。米子市皆生はトリアスロン発祥の地で、全国から体力自慢の「鉄人」たちが集まります。米子市の給食センターで誕生したこの鉄人ドライカレーは、その鉄人たちのように強く丈夫な体を作ってほしいとたんぱく質や鉄分を多く含む食材を取り入れています。ご飯にそえていただきます

しょう。また、米子市は白ねぎの産地としても知られていて、今日のサラダには特産の白ねぎをたっぷり使っています。ふるさとととりの味を、みんなでいただきます