



きゅうメール

【日^ひにち】 4月 14日 (火)

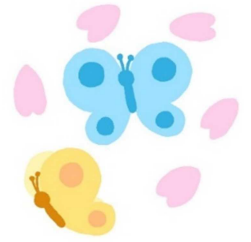
【^{しゅしょく}こんだて】 ^{だいせん めぐ}主食 大山の恵みコッペパン

^{しゅさい}主菜 ^{とりにく て や}鶏肉の照り焼き

^{ふくさい}副菜 マカロニスープ

フレンチサラダ

^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】

^{とっとりけんさん}鳥取県産: ^{ぎゅうにゅう}パン、^{とりにく}牛乳、鶏肉、にんじん、しめじたけ、チンゲンサイ

【^{きゅうしょく}給食センターより】

^{きょう}今日は、^{きゅうしょく}パンの給食の日です。

^{きゅうしょく}給食では、1週間のうちの火曜日をパンの日としています。

^{つか}パンに使っている小麦は、^{こむぎ}鳥取県大山町で作られた小麦です。

^{こむぎ}パンは、^{こな}小麦を粉にした小麦粉と^{こむぎ}脱脂粉乳、^{さとう}砂糖、^{しお}あぶら、^あ塩を合わせて

^き生地にして、^{かたち}形を作り^{つく}オーブンで^や焼き^あ上げます。

^{きゅうしょく}給食で食べるパンは、^{とっとりし}鳥取市にある^{かめいどう}亀井堂という^やパン屋^{つく}さんで、作って

らっています。

^{にほん}日本でとれた^{こむぎ}小麦粉を使って^{つか}たくさんパンを作るのは、とても^{むずか}難しいので

^{はっこう}すが、^{じかん}発酵の時間や^{ぶんりょう}分量を^{ちょうせい}調整し、おいしいパンを作ってくださいっています。

^あパンに^{こんだて}合う献立にしました。おいしくいただきます。