



国産材を推進する
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

【日にち】

11月28日(木)



かみかみ献立



【こんだて】

主食

押し麦ご飯

主菜

はまちの竜田揚げ

副菜

大根のみそ汁

ひじきの炒り煮

その他

牛乳

おさつスティック



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ、にんにく、だいこん(白岩さん)、

さつまいも(谷口さん)

鳥取県産：牛乳、はまち、こまつな、しいたけ、えのきたけ

【給食センターより】

毎月8の付く日は「かみかみ献立」として、かみごたえのある食材や、丈夫な歯を作るために必要なカルシウムなどの栄養素が多く含まれる食材を取り入れています。

竜田揚げは、鶏肉や魚に、しょうゆやみりん、酒で下味を付けて、小麦粉や片栗粉などをまぶして揚げる料理です。ほんのり赤く仕上がることから、奈良県にある竜田川で見られる、もみじの美しさを連想しているといわれています。

今日は鳥取県産のはまちを使って、はまちの竜田揚げにしました。

しっかりよくかんで食べましょう。