



きゅうメール

【日にち】 12月5日(金)

【こんだて】 主食 ご飯

主菜 ハンバーグの和風おろしソース

副菜 みそ汁

きんぴらごぼう

その他 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:米、みそ(鳶田さん)、大根・ヤーコン(白岩さん)

さつまいも(谷口さん)、白ねぎ(竹下さん)

鳥取県産:牛乳、豆腐、牛肉、豚肉、ねぎ、しめじたけ

【給食センターより】

冬野菜の大根の季節になりました。

給食で使うのは、青首大根と言って、葉っぱのあたりは少し青く、根に向かって長く伸びている大根です。今日は大根をおろして、ハンバーグのソースにしました。給食の材料の中に、体を温めてくれる野菜が多くなっています。きんぴらごぼうの中に、ごぼうやヤーコン、みそ汁には、さつまいもが入っています。