



きゅうメール

【日にち】 6月17日（木）

【こんだて】

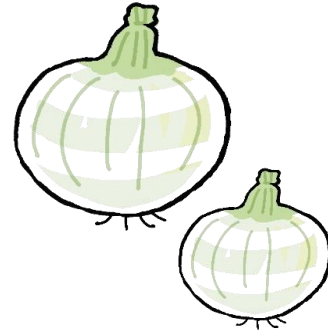
主食 ご飯

主菜 さばのピリ辛焼き

副菜 チンゲンサイのみそ汁

新たまねぎの含め煮

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、チンゲンサイ、たまねぎ、えのきたけ

【給食センターより】

今日の副菜は、鳥取市産のたまねぎをたっぷりを使った含め煮です。たまねぎは1年中ありますが、春にとれたての旬のたまねぎは「新たまねぎ」といい、甘みが強く、生のままサラダにしてもおいしいです。

今日は鳥取市産のたまねぎと、鶏肉やこんにゃくなどを一緒に含め煮にしました。砂糖はほんの少ししか使っていませんが、たまねぎの甘みが強く感じられる煮物になっています。