



きゅうメール



【日にち】

6月30日（水）

中学校中止

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

若鶏肉のから揚げ

副菜

ゆばのすまし汁

いんげんの肉みそ炒め

牛乳

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、ゆば、たまねぎ、たけのこ、えのきたけ
ねぎ、エリンギ、にんにく

【給食センターより】

「ゆば」は、何からできているか知っていますか？ゆばは、大豆を原料にして作られています。ゆばの作り方は、まず大豆を水に浸してやわらかくしたあと、すりつぶしてしぼります。そのしぼり汁が「豆乳」で、豆乳を煮ることで出来る「まぐ」がゆばです。

給食では、鳥取市国府町にある、雨滝の天然水を使用して作られた、こだわりのゆばを使っています。今日はすまし汁に入れています。