



# きゅうメール

【日にち】 5月20日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵み小型パン

主菜 ぎぼしのかき揚げ

副菜 山菜うどん

チンゲンサイののり酢和え

生乳 牛乳

その他 (中学校) ヨーグルト

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：ぎぼし（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、油揚げ、ちくわ、なめこ、チンゲンサイ、米粉

【給食センターより】

今日は、今年初登場となった「ぎぼし」をかき揚げにしています。智頭町では、この時期の旬の山菜としておなじみですが、ほかの地域ではあまり食べられていないめずらしい山菜です。独特の歯ごたえとあっさりした味わいが人気で、ゆでてしょうが醤油で食べるのが一般的ですが、かき揚げやツナ和えなどにしてもおいしいです。智頭の旬の味をみんなで味わいましょう。