



# きゅうメール

【日にち】 5月24日（金）

【こんだて】 主食 豆ご飯  
主菜 豚肉とアスパラガスのしょうが炒め  
副菜 つみれ団子汁  
ブロッコリーのツナ和え  
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（鳶田さん）

鳥取県産：牛乳、とびうおミンチ、豚肉、えんどう豆、アスパラガス  
たまねぎ、しろねぎ、ブロッコリー、二十世紀梨ピューレ

【給食センターより】

今日は、「あじのつみれ汁」のあじミンチが手に入らなかったため、予定を変更して「あごミンチ」でつみれ団子を作ってつみれ汁にしました。あごは、山陰沖でたくさんとれる「とびうお」のことで、鳥取県ではとくに「あご」と呼んで親しまれています。山陰の特産品である「あごちくわ」の原料としても知られています。