



きゅうメール

【日にち】 6月11日（火）

【こんだて】 主食 麦ご飯
主菜 かれいのから揚げ
副菜 たまねぎのみそ汁
こまつなの煮びたし
生乳 牛乳
その他 青梅ゼリー

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ（谷口さん）、みそ（武田さん）

鳥取県産：牛乳、えてかれい、油揚げ、しめじ、エリンギ、ねぎ
こまつな

【給食センターより】

今日は「入梅」といって、暦の上で梅雨に入る頃を示していて、昔は梅雨入りの目安としていました。また同時に、梅の実が黄色く色づく時期でもあります。梅は、日本では昔から健康に良い食品として食べられてきました。梅の酸っぱさのもとであるクエン酸には、疲れをとるはたらきや、食中毒を予防するはたらきがあります。今はちょうど梅の実がなる時期なので、デザートにさっぱりとした青梅ゼリーをつけました。