



きゅうメール

【日にち】 がつ はつか げつ 4月20日（月）

※献立を一部変更しています

【こんだて】 **主食** だいせん めく こがた 大山の恵み小型コッペパン

主菜 あ 揚げしゅうまい

副菜 はるやさい しお や 春野菜の塩焼きそば

ちゅうか あ 中華和え

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちよ ぎん 智頭町産：

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく 鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、アスパラガス、ほうれんそう

【給食センターより】

アスパラガスは、春と秋の2回、収穫することができます。それぞれ「春芽」と「秋芽」と呼ばれていて、とくに4月から5月に収穫の時期を迎える「春芽」は、冬の間しっかりと養分の貯めて、寒さに負けずゆっくり育つため味の濃いアスパラガスになります。今日は塩焼きそばに使っています。