



きゅうメール

【日にち】

がつ はつか すい
5月20日（水）

【こんだて】

しゅしよく ごはん
主食 ご飯

しゅさい ぶたにく いた
主菜 豚肉とアスパラガスのしょうが炒め

ぶくさい じる
副菜 あじのつみれ汁

ブロッコリーのツナ和え

ぎゅうにゅう きゅうにゅう
生乳 牛乳



はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう
【今日の地産地消】

ちづ ちよせん こめ とうふ
智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

とっとりけんさん きゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、あじすり身、アスパラガス、にんじん、ねぎ
二十世紀梨ピューレ

きゅうしよく
【給食センターより】

さかな
魚のあじは、「味が良い魚」だから「あじ」という名前がついたと言われている魚です。身の中の脂はいわしなどの他の魚と比べて少ないですが、うま味の決め手となる成分は、「たい」や「ひらめ」より多いことからうま味にコクがあります。今日は鳥取県沖で水揚げされたあじのすり身を使って、手作りのつみれ汁にしました。