



きゅうメール

【日にち】

がつ 4月26日 (月)

しょうがっこう ちゅうし
小学校中止

【こんだて】

しゅしよく だいせん めく こがた
主食 大山の恵み小型コッペパン

しゅさい たらのしもんぺpperや
主菜 たら柠檬ペッパー焼き

ふくさい はるやさい しお や
副菜 春野菜の塩焼きそば

ごぼうだいず
ごぼう大豆

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう
生乳 牛乳

その他 いちごゼリー

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 ちよさん
智頭町産：

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ふたにく
鳥取県産：牛乳、たら、豚肉、いか、にんじん、アスパラガス

きゅうしよく
【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」「秋芽」と呼ばれていて、とくに4月から5月に収穫の時期をむかえる「春芽」は、冬の間しっかり養分をた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。