



きゅうメール

【日にち】 6月2日（金）

【こんだて】

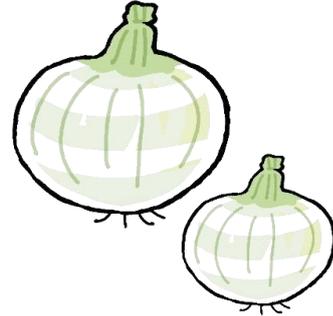
主食 ご飯

主菜 はまちの照り焼き

副菜 たまねぎのみそ汁

ぎぼしのツナマヨ和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（勢登さん）、ぎぼし（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、たまねぎ、しめじ、ねぎ、煮干し

【給食センターより】

今日の汁物は、鳥取市用瀬町産のたまねぎを使ったみそ汁です。たまねぎは1年中お店に出回っていますが、その中でも春にとれた旬のたまねぎのことを「新たまねぎ」といいます。新たまねぎは甘みがとても強く、みずみずしいので生のままサラダなどで食べてもおいしくいただけます。

新たまねぎのやわらかさと甘みを味わってほしいと思います。