



# きゅうメール

【日にち】

5月30日(金)

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

ぎぼしとたけのこのかき揚げ

副菜

沢煮椀

ひじきの炒り煮

その他

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ぎぼし(白岩さん)

鳥取県産：牛乳、豚肉、たけのこ、ねぎ、ほししいたけ、しめじたけ

【給食センターより】

今日は、ぎぼしとたけのこで、かき揚げを作りました。

旬の食べ物を取り入れながら、よくかんで食べてほしいです。

沢煮椀は、たくさんの食べ物を千切りにしてつくる汁物です。

沢には、「たくさんの」という意味があります。

たくさんの食べ物が、それぞれのうま味を出し合い、おいしい汁ものになっています。