

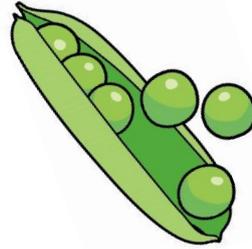


きゅうメール

【日にち】 5月26日（金）

【こんだて】

主 ^{しゅ} 食 ^{しょく}	豆 ^{まめ} ご飯 ^{はん}
主 ^{しゅ} 菜 ^{さい}	かつおのフライ
副 ^{ふく} 菜 ^{さい}	ゆばのすまし汁 ^{じゅ}
	炒 ^い りど ^り
生 ^{ぎゅう} 乳 ^{にゅう}	牛 ^{ぎゅう} 乳 ^{にゅう}



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、鶏肉、ゆば、豆腐、干しいたけ、えのきたけ、ねぎ
えんどうまめ、さといも

【給食センターより】

かつおは、1年に2回の旬がある魚です。季節によって味わいが違って
いて、春にとれる「初が^{はつ}つお」は、脂^{あぶら}が少^{すく}なくうま味^みが多いのが特徴^{おとくちょう}で、
秋にとれる「戻^{もど}りがつお」は、脂^{あぶら}がの^あって^いてお刺身^{さしみ}などに適^{てき}していま
す。今日は初^{はつ}が^{きゅう}つお^{しよく}を給食センターで手^て作^{つく}りのフライにしました。

ご飯は、鳥取県産のえんどう豆^{まめ}を炊^たき込^こんだ豆^{まめ}ご飯^{はん}です。えんどう豆^{まめ}
になる前^{まえ}の、未^み熟^{じやく}な状^{じょう}態^{たい}で収^{しよく}穫^{かく}されたものは「グリンピース」と呼^よばれま
す。旬^{しゆん}の食^{しょく}材^{ざい}を味^{あじ}わいましょ