



きゅうメール

【日^ひに^にち^ち】

5月^{がつ}13日^{にち}(火^か)

【^{こんだて}こんだて】

しゅしよく
主食

こがたこめこ
小型米粉パン

しゅさい
主菜

とうふ しんりよく あ
豆腐ちくわの新緑揚げ

ふくさい
副菜

さんさい
山菜うどん

た
その他

さんしよく あ
三色和え

ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

とっとりけんさん こめこ ぎゅうにゅう とりにく とうふ
鳥取県産：米粉パン、牛乳、鶏肉、豆腐ちくわ、えのきたけ、こまつな

きゅうしよく
【給食センターより】

とうふちくわは、^{さかな}魚のすり身に^み豆腐を混ぜて作られる、^{ぜんこくてき}全国的にもめずらしいちくわです。^{とっとりけんない}鳥取県内の学校給食では、^{がっこうきゅうしよく}青のりを衣に混ぜた^{あお}磯辺揚げや、^{ころも}カレー揚げ等の、^ま豆腐ちくわの揚げ物を取り入れています。

きょう しんりよく きせつ こころも まっちゃ あざ みどりいろ
今日は新緑の季節にちなみ、衣に抹茶を混ぜて新緑の鮮やかな緑色をイメージして作りました。

ほんのり香る抹茶の風味も味わってみてください。