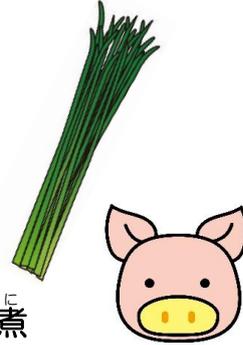




きゅうメール

【日にち】 5月15日(月)

【こんだて】 主食 ご飯
主菜 かつおのみそ香揚げ
副菜 なら豚汁



たけのことさといものおかか煮

生乳 牛乳

※献立変更があります(主菜)

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ(勢登さん)

鳥取県産：牛乳、豚肉、たけのこ、さといも

【給食センターより】

今日はいつもの豚汁に、たっぷりのならを入れた「なら豚汁」にしました。ならは疲れをとり、食欲をアップさせる効果があるので、日本では昔から体力増進に良い野菜として食べられてきました。豚肉に含まれるビタミンB1の吸収率を高める成分が、ならには多く含まれているので、なら豚汁は組み合わせの良い料理と言えます。