



きゅうメール

【日にち】 4月20日（水）

【こんだて】

主食

麦ご飯

主菜

若鶏肉のから揚げ

副菜

かぼちゃのみそ汁

春キャベツとたけのこのオイスターソース炒め

生乳

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、油揚げ、こまつな、えのきたけ

かぼちゃ、たけのこ、にんじん、アスパラガス

【給食センターより】

今日の炒め物には、春キャベツやアスパラガス、たけのこなどといった、春に旬をむかえる野菜を使っています。春野菜の中には苦みやえぐみをもつ野菜があります。「春には苦いものを食べよ」という言葉があるように、冬の寒さを乗り越えた強い力がある春野菜を積極的に食べましょう。