

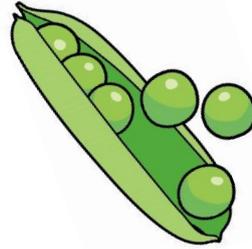


きゅうメール

【日にち】 5月27日（金）

【こんだて】

主食 豆ご飯
 主菜 かつおのフライ
 副菜 ゆばのすまし汁
 いりどり
 生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、ゆば、たけのこ、干しいたけ、えのきたけ、ねぎ
えんどうまめ

【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「初がつお」は、脂が少なくうま味が多いのが特徴で、
秋にとれる「戻りがつお」は脂がのっていてお刺身などに適しています。
今日は手作りのフライにしています。

また、今日のご飯は、鳥取県産のえんどう豆を炊き込んだ豆ご飯です。
えんどう豆になる前の、未熟な状態で収穫されたものは「グリーンピース」
と呼ばれます。