



# きゅうメール

【日にち】

5月25日（水）

※本日献立を一部変更しています

【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 若鶏肉のから揚げ

副菜 あじのつみれ汁

もやしのはりはり和え

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）、みそ（青木さん）

鳥取県産：牛乳、あじすり身、しょうが、えのきたけ、ねぎ

ほうれんそう、こまつな

【給食センターより】

魚のあじは、「味が良い」ことから「あじ」という名前がついたと言われています。身の中の脂は、いわしなどの他の魚と比べて少ないですが、うま味の決め手となる成分は、「たい」や「ひらめ」より多いことから味にコクがあります。今日は鳥取県沖で水揚げされたあじのすり身を使って、手作りのつみれ汁にしました。