



# きゅうメール

【日にち】 5月13日（金）

【こんだて】

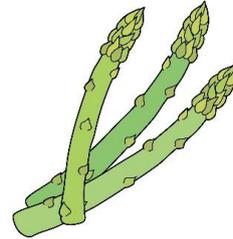
主食 麦ご飯

主菜 豚肉とアスパラガスのしょうが炒め

副菜 絹さやのみそ汁

もやしの磯香和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）、みそ（青木さん）

鳥取県産：牛乳、アスパラガス、しめじ、にんじん  
二十世紀梨ピューレ

【給食センターより】

アスパラガスは、春と秋の2回、収穫することができます。それぞれ「春芽」「秋芽」と呼ばれていて、とくに4月から5月に収穫の時期をむかえる「春芽」は、冬の間にはしっかり養分をためて寒さに負けずゆっくり育つため、味の濃いアスパラガスになります。今日は豚肉と一緒に炒め物しました。