



きゅうメール

【日にち】

5月13日(水)

※献立を一部変更しています

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 さわらの香草パン粉焼き

副菜 にらたま汁

こまつなのささみ和え

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）、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、さわら、たまご、えのきたけ、にんじん

【給食センターより】

さわらのように、成長するにつれて名前が変わる魚のことを出世魚といい、縁起の良い魚として知られています。鳥取県内の港にもたくさん水揚げされます。

※今日は献立を一部変更しています。副菜の和え物に使用する予定だった「ぎぼし」が、生育状況の都合で手に入らなかったため、「こまつな」に変更しています。