



きゅうメール

【日にち】 5月18日（月）

【こんだて】 主食 小型米粉パン
主菜 豆腐ちくわの新緑揚げ

副菜 山菜うどん

チンゲンサイののり酢和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、鶏肉、油揚げ、なめこ、チンゲンサイ
ねぎ、にんじん

【給食センターより】

今日は鳥取県を代表する特産品とも言える「豆腐ちくわ」の揚げ衣に、抹茶を混ぜ込んで鮮やかな新緑の色を再現した「豆腐ちくわの新緑揚げ」です。豆腐ちくわは、魚のすり身と豆腐から作られている全国的にも珍しいちくわです。今日の山菜うどんと一緒に食べてもおいしいですね。