



きゅうメール

【日にち】 ^{がつ} ^{はつか} ^{すい}
5月20日（水）

【こんだて】 ^{しゅしよく} ^{はん}
主食 ご飯
^{しゅさい} ^{ぶたにく} ^{いた}
主菜 豚肉とアスパラガスのしょうが炒め
^{ふくさい} ^{じる}
副菜 あじのつみれ汁
ブロッコリーのツナ和え
^{ぎゅうにゅう} ^{ぎゅうにゅう}
生乳 牛乳



【^{はいぜんす}配膳図】



【^{きょう} ^{ちさん} ^{ちしょう}今日の地産地消】

^{ちづ} ^{ちよせん} ^{こめ} ^{とうふ}
智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

^{とっとりけんさん} ^{ぎゅうにゅう} ^{ぶたにく}
鳥取県産：牛乳、豚肉、あじすり身、アスパラガス、にんじん、ねぎ
二十世紀梨ピューレ

【^{きゅうしよく}給食センターより】

^{さかな} ^{あじ} ^よ ^{さかな}
魚のあじは、「味が良い魚」だから「あじ」という名前がついたと言われている魚です。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」より多いことからうま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。