



きゅうメール

【日にち】 5月21日（木）

【こんだて】 主食 ご飯
主菜 たらのみそマヨ焼き
副菜 ぎぼしのすまし汁
たけのことさといものおかか煮
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）、ぎぼし（白岩さん）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、えのきたけ、にんじん、たけのこ、さといも

【給食センターより】

今日は、今年初登場となる「ぎぼし」をすまし汁に入れていきます。智頭町では、今の時期、旬の山菜としておなじみですが、ほかの地域ではあまり食べられていないめずらしい山菜です。すでにおうちでの食事で食べている人もいられるかもしれませんね。ぎぼしは、独特の歯ごたえとあっさりした味わいが人気で、ゆでてしょうが醤油で食べるのが一般的ですが、かき揚げやツナ和えなどにしてもおいしいです。智頭の旬の味をみんなで味わいましょう。