



きゅうメール

【日にち】 5月27日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 若鶏肉のしょうが焼き

副菜 なら豚汁

切り干し大根の含め煮

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、にんじん、干しいたけ、ごぼう
切り干し大根

【給食センターより】

今日は、いつもの豚汁にたっぷりのならを入れた「なら豚汁」にしました。には、疲れをとり、食欲をアップさせる効果があるので、日本では昔から体力増進にいい野菜として食べられてきました。春に旬のむかえる緑黄色野菜で、高知県が生産地として有名です。炒め物や汁物に入れてもおいしいです。いろいろな料理にして積極的に食べたい野菜のひとつですね。