



# きゅうメール

【日にち】

5月29日（金）

【こんだて】

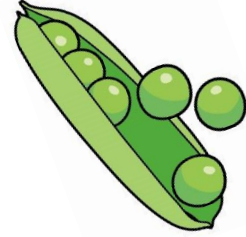
主食 豆ご飯

主菜 かつおのフライ

副菜 ゆばのすまし汁

いりどり

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）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、ゆば、えんどう豆、えのきたけ、にんじん、ねぎ  
さといも、ほししいたけ

【給食センターより】

かつおは、1年に2回の旬がある魚です。季節によって味わいが違って、春にとれる「初がつお」は、脂が少なくうま味が多いのが特徴で、秋にとれる「戻りがつお」は脂がのっていてお刺身などに適しています。今日は手作りのフライにしています。

今日のごはんは、鳥取県産のえんどう豆を炊き込んだ豆ごはんです。えんどう豆になる前の、未熟な状態で収穫されたものは「グリーンピース」とよばれます。