



# きゅうメール

【日にち】 6月25日（木）

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	あごのかば焼き
副菜	なすのみそ汁
	五目煮豆
牛乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（綾木さん）、厚揚げ（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、とびうお、鶏肉、水煮大豆、しょうが、たまねぎ、しめじ  
ほししいたけ

【給食センターより】

鳥取県や島根県などの山陰地方では、「とびうお」のことを「あご」と呼び、初夏の訪れを告げる魚として親しまれています。「とびうお」と呼ばれるだけあって、飛行機のつばさのような胸びれをもち、海面を軽く400メートルも鳥のように飛ぶことができます。塩焼きやかば焼きなどのほかに、あごちくわやあごだしのよう加工して食べられています。これからあごの水揚げが増える時期なので、今日はから揚げにして甘辛いタレをかけて、かば焼き風にしました。