



# きゅうメール

【日にち】 4月27日(月)

中学校中止

【こんだて】

しゅじょく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

ぶたにく いた  
豚肉のしょうが炒め

ふくさい  
副菜

じる  
みそけんちん汁

そう あ  
ほうれん草のごま和え

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳

はいぜんず  
【配膳図】



きょう ちさんちしょう  
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ  
智頭町産:米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ しろ ほ  
鳥取県産:牛乳、豚肉、豆腐、みそ、さといも、にんじん、白ねぎ、干しいたけ  
ほうれんそう

きゅうしょく  
【給食センターより】

どくとく しげき から せいぶん  
たまねぎには、独特の刺激や辛み成分があります。

に いた から  
煮たり、炒めたりすると、その辛みはなくなるので、たまねぎが持っている甘みや  
み かん すてき りょうり  
うま味が感じられる、素敵な料理になります。

いま つか しん から すく なま た  
今、使っているたまねぎは新たまねぎで、辛みが少ないので、生でも食べることが  
ができます。

きょう ぶたにく いっしょ いた つか  
今日は、豚肉と一緒に炒めて、たくさん使っています。

た  
おいしく食べましょう。