



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ か
5月14日(火)

【こんだて】

しゅしよく
主食

だいせん めぐ こがた
大山の恵み小型コッペパン

しゅさい
主菜

とうふ ちくわ しんりよく あ
豆腐竹輪の新緑揚げ

ふくさい
副菜

さんさい
山菜うどん

さんしよく あ
三色和え

た
その他

ぎゅうにゆう
牛乳

はいぜんず
【配膳図】

いちごジャム



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん
智頭町産:

とっとりけんさん ぎゅうにゆう とりにく とうふ
鳥取県産: 牛乳、鶏肉、豆腐ちくわ、もやし、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

とうふ さかな み とうふ ま つく ぜんこくてき とっとり
豆腐ちくわは、魚のすり身に豆腐を混ぜて作られる、全国的にもめずらしいちくわです。鳥取

けんない がっこうきゅうしよく あお ころも ま いそべ あ とっとり あ など と
県内の学校給食では、青のりを衣に混ぜた磯辺揚げや、鳥取ならではのカレー揚げ等を取

り入れています。今日は新緑の季節にちなみ、衣に抹茶を混ぜて新緑の鮮やかな緑色を

さいげん かお まっちゃ ふうみ あじ
再現しています。ほんのり香る抹茶の風味も味わってみてください。