



# きゅうメール

【日にち】 5月25日(木)

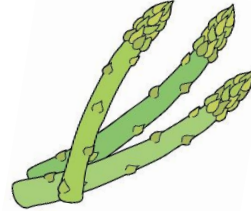
【こんだて】

主食 ご飯

主菜 豚肉とアスパラガスのしょうが炒め

副菜 富沢きくらげの中華スープ  
ブロッコリーのツナ和え

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、アスパラガス、しめじ、二十世紀梨ピューレ  
もやし、ブロッコリー

【給食センターより】

アスパラガスは、春と秋の2回、収穫することができます。それぞれ「春芽」「秋芽」と呼ばれていて、とくに4月から5月に収穫の時期をむかえる「春芽」は、冬の間にしっかり養分をためて寒さに負けずゆっくり育つため、味の濃いアスパラガスになります。今日は豚肉と一緒に炒め物にしました。

新学期の疲れや気温差などで体調を崩しやすい時期ですが、旬の食材や地元の食材をしっかり食べて、元気な体を作ってほしいと思います。