



# きゅうメール

ひ 【日にち】 5月23日(木)

【こんだて】

しゅしょく **主食** むぎ **麦ご飯**

しゅさい **主菜** はるま **春巻き**

ふくさい **副菜** ワンタンスープ

アスパラガスの

オイスターソース炒め

た **その他** ぎゅうにゅう **牛乳**

はいぜんず 【配膳図】



きょう **今日の地産地消**

ちづちようさん **智頭町産：米**

とっとりけんさん **鳥取県産：牛乳、豚肉、チンゲンサイ、しいたけ、えのきたけ**

きゅうしょく 【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月に収穫の時期をおかえる「春芽」は、冬の間にしっかりと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ものにしました。

しんがっき **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、元気な体を作りたいと思います。**