



きゅうメール

【日にち】 5月16日（火）

【こんだて】

しゅしよく	こがた こめこ
主食	小型米粉パン
しゅさい	とうふ しんりよくあ
主菜	豆腐ちくわの新緑揚げ
ふくさい	さんさい
副菜	山菜うどん
	さんしよくあ
	三色和え
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
生乳	牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、豆腐ちくわ、鶏肉、油揚げ、なめこ、にんじん、もやし

【給食センターより】

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。