



きゅうメール

【日にち】 5月18日(月)

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

くろまめ に
黒豆がんと煮

ふくさい
副菜

あおな しる
ふと青菜のみそ汁

ちくりん
竹林きんぴら

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 せと
智頭町産:米、みそ(勢登さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう あつあ ぶたにく
鳥取県産:牛乳、厚揚げ、豚肉、たけのこ、えのきたけ、こまつな

きゅうしょく
【給食センターより】

たけのこは、春にしゅんを迎えるたけの若芽です。歯ごたえがあり、ほのかな
あま とくちょう た もの
甘みが特徴の食べ物です。

たけのこは、竹のようにまっすぐに伸びていくように、元気に育てほしいという
おも こ せいちょう いわ つか おお
思いを込めて、こどもの成長のお祝いに使われることが多いです。

がつ きゅうしょく つか
5月の給食にはたくさん使っています。

きょう つか ちくりん た
今日は、たけのこを使った竹林きんぴらです。よくかんで食べましょう。