

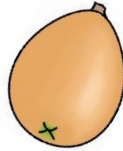


# きゅうメール

【日にち】 6月23日（水）

【こんだて】

主食 ごはん  
 主菜 あごの青じそフライ  
 副菜 なすのみそ汁  
 五目大豆煮  
 生乳 牛乳  
 その他 びわ



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、とびうお、鶏肉、水煮大豆、しめじ、たまねぎ  
干しいたけ、びわ

【給食センターより】

鳥取県や島根県などの山陰地方では、「とびうお」のことを「あご」と呼び、初夏の訪れを告げる魚として親しまれています。「とびうお」と呼ばれるだけあって、飛行機のつばさのような胸びれをもち、海面を軽く400メートルも鳥のように飛ぶことができます。

また、デザートのはびわは、鳥取市青谷町特産のびわで、先週初出荷をむかえました。今が旬の果物で、さっぱりとした甘さが特徴です。