



きゅうメール

【日にち】 5月17日（月）

【こんだて】
主食 小型米粉パン
主菜 豆腐ちくわの新緑揚げ
副菜 山菜うどん
チンゲンサイののり酢和え
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豆腐ちくわ、油揚げ、なめこ、チンゲンサイ

【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ていて、全国的にもめずらしいちくわです。

今日は新緑の季節にちなみ、衣に抹茶を混ぜて新緑の色を再現しました。