



# きゅうメール

【日にち】 5月20日（木）

【こんだて】

主食 ご飯

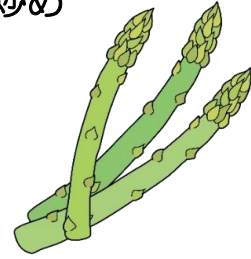
主菜 豚肉とアスパラガスのしょうが炒め

副菜 あじのつみれ汁

ブロッコリーのツナ和え

生乳 牛乳

その他 (小学校) ヨーグルト



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（勢登さん）

鳥取県産：牛乳、あじすり身、豚肉、アスパラガス、しろねぎ  
ブロッコリー、ヨーグルト、梨ピューレ

【給食センターより】

魚のあじは、「味が良い」ことから「あじ」という名前がついたと言われています。身の中の脂は、いわしなどの他の魚と比べて少ないですが、うま味の決め手となる成分は、「たい」や「ひらめ」より多いことから味にコクがあります。今日は鳥取県沖で水揚げされたあじのすり身を使って、手作りのつみれ汁にしました。