



きゅうメール

【日にち】 4月21日(水)

【こんだて】

| | |
|----|-----------|
| 主食 | ご飯 |
| 主菜 | 若鶏肉のから揚げ |
| 副菜 | じゃがいものみそ汁 |
| | 春野菜炒め |
| 生乳 | 牛乳 |



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（勢登さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、油揚げ、こまつな、えのきたけ

チンゲンサイ、アスパラガス、にんじん、焼き肉のたれ

【給食センターより】

今日の春野菜炒めには、春キャベツやアスパラガスなどといった、春に旬をむかえる野菜を使っています。春野菜の中には苦みやえぐみをもつ野菜があります。「春には苦いものを食べよ」という言葉があるように、冬の寒さを乗り越えた強い力がある春野菜を積極的に食べましょう。今日はみんなが好きな焼き肉のたれで味付けをしています。給食の焼き肉のたれは、市内にある加工施設で、県産のりんごや梨、たまねぎ、にんにくなどを使って作られています。