



# きゅうメール

【日にち】 1月9日（水）

しょうがつ こんだて  
お正月献立

【こんだて】

主食 カリカリ梅ご飯  
 主菜 にしんの昆布煮  
 副菜 白玉雑煮  
 紅白なます  
 牛乳 牛乳  
 その他 黒豆



はいげんす  
【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、にんじん(武田さん)、はくさい(白岩さん)、さといも

だいこん

鳥取県産：牛乳、鶏肉、みずな

【給食センターより】

みなさんは、お正月におせち料理や雑煮を食べましたか？今日は、おせち料理を取り入れた「お正月献立」です。おせち料理は、詰められた料理一つひとつに、それぞれ願いが込められています。今日の給食の主菜であるにしんの卵は、おせち料理のひとつである「かずのこ」です。かずのこには、「子孫繁栄」の願いが込められています。今日は縁起の良い昆布と一緒に、にしんの昆布煮にしています。黒豆は、「今年も1年、まめに元気で過ごせますように」という願いがこめられた、おせちにはかかせない料理です。今日は甘くないカリカリの黒豆をデザートにつけました。白玉雑煮の団子は弾力があるのでとくによくかんで食べましょう。

今年も1年、元気に過ごしましょう！