



きゅうメール

【日にち】 1月18日（金）

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎはん
麦ご飯

しょくいく ひ こんだて
食育の日献立

しゅさい
主菜

かれいのからあげ

ふくさい
副菜

とりにく
鶏肉のじゃぶ

らっきょう白和え

ぎゅうにゅう
生乳

ぎゅうにゅう
牛乳



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさん ちしゅう
【今日の地産地消】

ちづ ちょうさん こめ とうふ
智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、さといも、はくさい

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、えてかれい、とりにく
鶏肉、ごぼう、にんじん、ねぎ、しめじ
らっきょう

きゅうしょく
【給食センターより】

まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は「食育の日」です。今日は、明日19日を前に、町内や県内の
さんぶつ つか きょうど りょうり と い しょくいく ひ こんだて
産物をたっぷり使ったり、郷土料理を取り入れた「食育の日献立」にしていま
す。

しらあ あ ごろも とうふ つか あ もの きょう とっとりけん とくさん
白和えは、和え衣に豆腐を使った和え物のことで、今日は鳥取県特産のらっ
きょうをきざ い とうふ ちょうない とうふ や
きょうを刻んで入れています。豆腐は町内のお豆腐屋さんからいただいたもの
です。

しるもの ちょうない むかし した きょうど りょうり
また、汁物の「じゃぶ」は町内でも昔から親しまれている郷土料理のひとつ
で、じゃぶの汁のおみずけに、から揚げの夕飯がついた、いわわ