



きゅうメール

【日にち】 1月29日（火）

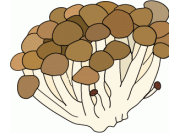
【こんだて】 主食 ご飯 全国学校給食週間（24日～30日）

主菜 まごは（わ）やさしい焼き 「八頭の味献立」

副菜 やす 八頭きのこのすまし汁

ちくりん いた 竹林炒め

ぎゅうにゅう 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、おから（なかや豆腐店）、みそ（鳶田さん）

鳥取県産：牛乳、牛肉、たまご、あごのやき、豆乳、ながいも、エリンギ、ねぎのきたけ、干しいたけ、しめじ、たまねぎ、たけのこ、にんじん、キャベツ

【給食センターより】

給食週間4日目の今日は、八頭町の食材を取り入れた「八頭町のふるさと給食」です。竹林の里・八頭町船岡でとれて、船岡の加工施設で水煮加工された「たけのこ」を使った「竹林炒め」、八頭町産のエリンギとしめじを使った「八頭きのこのすまし汁」にしました。また、主菜の「まごは（わ）やさしい焼き」は、昨年の我が家の自慢料理コンクールで大賞を受賞した、郡家東小学校の平木さん親子の料理です。八頭町には、他にも柿やりんごなどの果物や、やまめなどの特産品があります。