



きゅうメール

【日にち】

1月28日（火）

全国学校給食週間（24日～30日）

【こんだて】

主食 ご飯

八頭の味献立

主菜 八頭のきのこ焼き

副菜 まごは（わ）やさしい汁

竹林炒め

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（小宮山さん）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、鶏ささみ肉、エリンギ、しめじ、わかめ、だいこん

にんじん、干しいたけ、たけのこ

【給食センターより】

全国学校給食週間3日目の今日は、八頭町の食材を取り入れた「八頭町ふるさと給食」です。竹林の里・八頭町船岡で収穫され、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」、主菜は八頭町産のエリンギとしめじを使った「八頭のきのこ焼き」にしました。八頭町は、フルーツの里としても知られていて、有名な花御所柿をはじめ、りんごなどの果物、やまめなどの特産品もあります。