



きゅうメール



【日にち】 1月26日（水）

やす あじ こんだて
八頭の味献立

【こんだて】

しゅしよく ごはん
主食 ご飯
しゅさい やまめの しお や
主菜 やまめの塩焼き
ふくさい さわにわん
副菜 沢煮椀
キノピヨのごま酢和え
ぎゅうにゅう きゅうにゅう
牛乳 牛乳

ふるさとのおいしい魚を食べよう



【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちよ ぎん こめ
智頭町産：米

とっとりけんさん きゅうにゅう ふたにく
鳥取県産：牛乳、やまめ、豚肉、たけのこ、だいこん、にんじん
ほ
干しいたけ、えのきたけ、しめじ

【給食センターより】

ぜんこく がっこう きゅうしよ しょくざい と い きょう やす あじ こんだて
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「八頭の味献立」
です。しゅさい やすちよう きさいち ようしよ ぎょぎょうくみあい かたがた たいせつ そだ
主菜のやまめは、八頭町の私都養殖漁業組合の方々が大切に育てたもの
で、ふわふわとした白身がおいしいさかなです。また、ちくりん さと やすちよう ふなおか ちいき
竹林の里・八頭町船岡地域で
しゅうかく ふなおか かこう しせつ みずじ かこう つか さわにわん ぐさ
収穫され、船岡の加工施設で水煮加工された「たけのこ」を使った沢煮椀は、真
材を干切りにしたすまし汁のことをいいます。また、こんしゅう
今週は「ふるさとのおいしい
さかな た
魚を食べようウィーク」です。さかな ほね き
魚の骨に気をつけて食べましょう。