



きゅうメール



ひ
【日にち】

がつ か すい
6月5日(水)

は くち けんこうしゅうかん
歯と口の健康週間

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しのだに
信田煮

ふくさい
副菜

じゃがいものみそ汁

ぎぼしと根菜のきんぴら

た
その他 ぎゅうにゅう
牛乳



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ あやき しらいわ
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、たまねぎ、えのきたけ

きゅうしょく
【給食センターより】

きょう じもと せいさんしゃ つく
今日は、地元の生産者さんからいただいた「ぎぼし」で、きんぴらを作りました。

ぎぼしは、ウルイとも呼ばれている山菜で、5月から6月頃収穫されます。

こん きゅうしょく きょう た おさ
今シーズンの給食でのぎぼしは、今日で食べ納めです。

ちづちよう じき しよぐざい た ちいき た
智頭町ではこの時期おなじみの食材ですが、他の地域ではあまり食べられないそうです。

あじ とくゆう しよっかん
あっさりとした味わいで、特有の食感があります。

じもと しよぐざい と い かんきょう あんぜんあんしん きゅうしょく
地元の食材を取り入れることで、環境にやさしく、安全安心な給食にもつながります。