



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち げつ
11月25日 (月)

や じまんりょうりたいしょうこんだて
わが家の自慢料理大賞献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅざい
主菜

や
焼きメンチカツ

ふくさい
副菜

や ず
八頭(8つ)みそスープ

ジャーマンポテト

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 しらいわ
智頭町産：米、みそ、にんにく(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、鶏肉、ベーコン、もやし、えのきたけ、

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう や ず やずぐん がっこうきゅうしよくかい じっし わ や じまんりょうり
今日の「八頭みそスープ」は、八頭郡学校給食会が実施した「我が家の自慢料理コ
ンクール」でみごと大賞を受賞された、八頭中学校1年 西村幸愛さんのメニューです。
354名の応募の中から選ばれたこの自慢料理は、切って、炒めて、煮込むだけで、たっ
ぷり野菜の栄養がとれて、豚肉からたんぱく質をとることができるのが特徴です。また、
ぐざい やっつい や ず 具材を8つ入れて八頭とかけるなど、ネーミングも工夫されています。

このメニューは、八頭町と若桜町の小中学校の給食でも今月提供される予定です。
ち づしょうがっこう ち づ ちゅうがっこう じどうせいと
智頭小学校・智頭中学校の児童生徒のみなさんにも、たくさんのすばらしいメニューを
おうぼ
応募していただきました。ありがとうございました。