



きゅうメール

ひ
【日にち】 2月5日(木)

【こんだて】

しゅしよく <u>主食</u>	はん ご飯
しゅさい <u>主菜</u>	さわらのムニエル
ふくさい <u>副菜</u>	はくさい 白菜シチュー
	だいず 大豆とツナのサラダ
た <u>その他</u>	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】

ちづちょうさん こめ
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく だいず はくさい
鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、しめじたけ、大豆、白菜

きゅうしよく
【給食センターより】

ふゆ しゅん りよくおうしよくやさい
にんじんは、冬が旬の緑黄色野菜です。

あざ いろ きゅうしよく いろど よ おお ふく
鮮やかなだいたい色で給食の彩りを良くすることと、カロテンを多く含
えいようか たか やさい きゅうしよく まいにち どうじょう りゆう
む栄養価の高い野菜であることが、給食に毎日のように登場する理由で
す。

ちづちょう がっこうきゅうしよく やさい かわ う ひりょう
智頭町の学校給食では、野菜の皮などをリサイクルして生まれた肥料
つか そだ とっとりしもちがせちょうさん つか
を使って育てられた、鳥取市用瀬町産のにんじんを使っています。