



# きゅうメール

【日にち】 2月17日(火)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

だいせん めぐ  
大山の恵みコッペパン

しゅさい  
主菜

ちづ いろど  
智頭キクラゲ彩りつくね

ふくさい  
副菜

じゃがいものミルクスープ

ブロッコリーとカリフラワーのサラダ

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】

ちづちょうさん とみざわ ち くしんこうきょうぎかい  
智頭町産：きくらげ(富沢地区振興協議会)

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、ブロッコリー

きゅうしよく  
【給食センターより】

れいわ ねんど わ や じまんりょうり ゆうしゅうしょう えら ちづ  
令和7年度の我が家の自慢料理で優秀賞に選ばれた智頭キクラゲ

いろど どうじょう  
彩りつくねの登場です。

ねん うきた ちづちょうさん つか  
6年の浮田さんは、「智頭町産のキクラゲを使って、キクラゲのコリコリした食感がくせになるつくねを作りました。また色どりをよくするために、にんじんや枝豆を入れました。」とアピールポイントのようにおいしいつくねです。ごはんにも合う料理ですね。