



# きゅうメール

ひ  
【日にち】 5月31日(金)

【こんだて】

しゅしよく  
主食  
はん  
ご飯

しゅさい  
主菜  
ぎぼしとたけのこのかき揚げ

ふくさい  
副菜  
さわにわん  
沢煮椀

い に  
ひじきの炒り煮

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、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく  
鳥取県産：牛乳、豚肉、たけのこ、しいたけ

きゅうしよく  
【給食センターより】

きょう じもと せいさんしゃ あがたさん あ つく  
今日は、地元の生産者さんからいただいた「ぎぼし」と県産たけのこでかき揚げを作りました。

しゅん さんさい た ちいき ちづちよう しよくざい  
旬をむかえる山菜の「ぎぼし」は、他の地域ではあまりなじみのない智頭町ならではの食材として知られています。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。