



きゅうメール

【日にち】

6月27日(月)

ふるさと★とっとり味めぐり【米子市】

【こんだて】

主食

麦ご飯

主菜

鉄人ドライカレー

副菜

野菜たっぷりコンソメスープ

ネギポの元気サラダ

生乳

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、牛ひき肉、ほうれんそう、ブロッコリー、たまねぎ
じゃがいも、にんにく、しろねぎ、きゅうり、キャベツ

【給食センターより】

今日の「ふるさと★とっとり味めぐり」では、県西部に位置する「米子市」から、「鉄人ドライカレー」と「ネギポの元気サラダ」を紹介し
ます。

米子市皆生はトリアスロン発祥の地で、全国から体力自慢の「鉄人」
たちが集まります。米子市の給食センターで誕生したこの鉄人ドライカ
レーは、その鉄人たちのように強く丈夫な体を作ってほしいとたんぱく
質や鉄分を多く含む食材を取り入れています。ご飯にそえていただきま
しょう。

また、米子市は白ねぎの産地としても知られていて、今日のサラダには
特産の白ねぎをたっぷり使っています。ふるさとととりの味を、みんな
でいただきますしょう。