



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつなの か もく  
3月7日(木)

中学校中止

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

わかとりにく て や  
若鶏肉の照り焼き

ふくさい  
副菜

じる  
みそけんちん汁

い に  
ひじきの炒り煮

た  
その他

ぎゅうにゆう  
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 あやき  
智頭町産：米、みそ(綾木さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゆう とりにく とうふ  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、豆腐、にんじん、もやし、えのきたけ

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、カロテンを多く含む

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  
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を

つか そだ とっとりしもちがせちょうさん つか  
使って育てられた、鳥取市用瀬町産のにんじんを使わせていただいています

す。