



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち すい
8月27日(水)

しょうがっこうちゅうし
小学校中止

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

ジビエコロッケ

ふくさい
副菜

たまごスープ

とみざわ

富沢きくらげとにらともやしのソテー

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 しかにく あかほり とみざわ とみざわ ち く しんこうきょうぎ かい
智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）、富沢きくらげ（富沢地区振興協議会）、

にじっせい きなし うえき
二十世紀梨（植木さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう

鳥取県産：牛乳、じゃがいも、たまねぎ、にんじん

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう がつ さくせい こんだて ひ
今日は、5月にワクワクちづで作成した献立の日です。

しかにく つか しゅさい とみざわ
鹿肉を使った「ジビエコロッケ」を主菜に、富沢きくらげともやしのソテーを

ふくさい
副菜にしました。

しかにく とみざわ つか ちづちようさん みりよく
鹿肉や富沢きくらげを使っているのは、みなさんに、智頭町産の魅力をもっと

し ふだん ちが こんだて たの た
知ってほしかったからです。普段と違う献立を楽しんで味わって食べてください。

にじっせい きなし ちづちよう そだ あおなし かわ きみどりいろ とくちよう
二十世紀梨も智頭町で育てられた青梨です。皮はきれいな黄緑色が特徴

にじっせい きなし とっとりけん とくさんひん ひと
の二十世紀梨は鳥取県の特産品の一つです。