



園林町森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール



【日にち】

1月24日(水)

【こんだて】

や ず あじこんだて
八頭の味献立

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

ぶたにく いた
豚肉ときのこのしょうが炒め

ふくさい
副菜

おおえ
大江のたまごスープ

た
その他

ちくりん あ
竹林和え

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 こめ
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう たまご どうふ ぶたにく
鳥取県産：牛乳、卵、豆腐、豚肉、にんじん、チンゲンサイ、しいたけ、
えのきたけ、エリンギ、たけのこ

きゅうしよく
【給食センターより】

ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかんこんだてみっかめ きょう やずちょう しよくざい と い
全国学校給食週間献立3日目の今日は、八頭町の食材を取り入れた
や ず あじこんだて ちくりん さと やずちょうふなおかちいき しゅうかく
「八頭の味献立」です。竹林の里・八頭町船岡地域ではたけのこの収穫が
さかんであることから、たけのこをサラダに入れて「竹林サラダ」と名付け
ました。また、たまご つか ぜんこくてき ゆうめい おおえのさと たまご と
り寄せ、かきたまスープにしました。