



# きゅうメール

ひ  
【日にち】 5月22日(水)

【こんだて】

しゅしよく  
主食 どうだんご飯<sup>はん</sup>  
しゅさい  
主菜 さばの塩焼き<sup>しおや</sup>  
ふくさい  
副菜 厚揚げのみそ汁<sup>あつあ する</sup>  
ぎぼしのごま和え<sup>あ</sup>  
た  
その他 牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>

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 あやき しらいわ  
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう  
鳥取県産：牛乳、さば、えのきたけ

きゅうしよく  
【給食センターより】

きょう しゅしよく はん はん はい はん  
今日の主食は「どうだんご飯」です。どうだんご飯は、どうだんつつじが入ったご飯ではなく、

うめ あかいろ なめし みどりいろ ちづちよう はな ひょうげん  
梅の赤色と菜飯の緑色で、智頭町の花である「どうだんつつじ」を表現した、どうだんつつじ

まち ちづちよう きゅうしよく はん  
の町、智頭町の給食オリジナルご飯です。

こめ くろまい い いっしょ た せきはん あか はん  
米に「黒米」を入れて一緒に炊くことで、赤飯のような赤いご飯になります。

み たの あじ た  
見て楽しんで、味わって食べてみてください。