



# きゅうメール



【日にち】 1月30日(月)

つながる <sup>やま</sup> <sup>うみ</sup> <sup>めぐ</sup> <sup>こんだて</sup> 山と海の恵み!!献立

【こんだて】

<sup>しゅしょく</sup> <sup>はん</sup>  
**主食** ご飯  
<sup>しゅさい</sup>  
**主菜** もさえびのから揚げ  
<sup>ふくさい</sup>  
**副菜** ちづ鹿肉カレー  
<sup>うみ</sup> <sup>たから</sup>  
 海のお宝サラダ  
<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
**牛乳** 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、もさえび、たこ、いか、にんじん、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

全国学校給食週間最終日の今日は、「海と日本プロジェクトコラボ給食」として、「山と海のつながり」をテーマにした、「つながる 山と海の恵み!!献立」です。

私たちが住んでいる智頭町は、直接海に面していませんが、千代川を通じて海とつながっていることから、ふるさとちづの山の環境を守ってることが、海の環境を守ることに繋がります。

今日の給食は、ふるさとの森の恵みである「ジビエ」と、県東部の海で水揚げされたもさえびといった海の幸を一緒に取り入れました。山と海の両方が豊かであり続けるために、私たちができることはなにか考えるきっかけになればと思います。もさえびは、からをむかずに丸ごと食べられます。串に気をつけてよくかんで食べましょう。