



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



しょうがつこんだて  
お正月献立

ひ  
【日にち】

がつとおかすい  
1月10日(水)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

うめはん  
梅ご飯

しゅさい  
主菜

てや  
ぶりの照り焼き

ふくさい  
副菜

しらたまぞうに  
白玉雑煮

こうはく  
紅白なます

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】

ちづちょうさんこめしらいわ  
智頭町産:米、はくさい(白岩さん)

とっとりけんさんぎゅうにゅうとりにく  
鳥取県産:牛乳、鶏肉、にんじん、ねぎ

きゅうしよく  
【給食センターより】

みなさんは、お正月におせち料理や雑煮を食べましたか?おせち料理は、  
詰められた料理ひとつひとつに、それぞれ願いが込められています。

今日の主菜の「ぶり」は、大きくなるにつれて名前が変わる「出世魚」  
で、縁起の良い魚としてお正月には欠かせない食材のひとつです。また、  
おめでたい色である紅白にちなんで、カリカリ食感の梅干しを入れたご飯  
に、だいこんとにんじんの「紅白なます」を取り入れました。

ことしげんきす  
今年も、元気に過ごしましょう。