



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ 7月18日(月)

いちがっききゅうしょくさいしゅうび
1学期給食最終日

【こんだて】

しゅしょく
主食

おむぎはん
押し麦ご飯

しゅさい
主菜

はまちのマヨネーズ焼き



こんだて
かみかみ献立



ふくさい
副菜

もずく汁

なすと甘長とうがらしのみそ炒め

た
その他 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 たけした あおき あまなが しまだ
智頭町産：米、なす(竹下さん)、みそ(青木さん)、甘長とうがらし(鳶田さん)、

とみざわ ち くしんこうきょうぎかい
きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん きゅうにゅう ぶたにく ちくわ
鳥取県産：牛乳、豚肉、はまち、あご竹輪、にんじん、ねぎ、たまねぎ、えのきたけ

きゅうしょく
【給食センターより】

あまなが とっとりけん ちほう わかし さいばい なつやさい なかま
甘長とうがらしは、鳥取県いなば地方で昔から栽培されている夏野菜です。ピーマンの仲間
ですが、その名の通り、甘みがあり、細長い形をしています。苦みが少ないので、ピーマンが
にがて ひと た やさい シー おお ふく なつ ぼうし
苦手な人でも食べやすい野菜です。また、カロテンやビタミンCを多く含むので、夏バテ防止
にぴったりの食材です。今日は、地元の生産者さんからいただいた甘長とうがらしとなすを、
あじ いた
みそ味の炒めものにしました。

あした なが なつやす はい なつやさい た がっき げんき
明日から長い夏休みに入りますが、夏野菜をしっかりと食べて、2学期を元気にむかえましょう。