

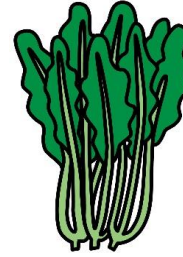
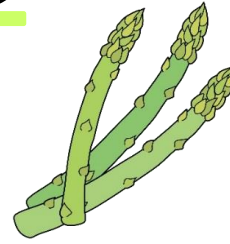


# きゅうメール

【日にち】 5月26日(木)

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	ちくわのツナマヨ焼き
副菜	富沢きくらげの中華スープ
	春野菜炒め
生乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ほうれんそう（綾木さん）

乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、ちくわ、ベーコン、しめじ、アスパラガス

【給食センターより】

給食センターでは、町内や県内でとれたものや、とうふやみそなどの加工品などをたくさん取り入れるようにして、「地産地消」の取組を進めています。

地産地消とは、地元でとれたものを、そこで暮らしている人々が消費することをいいます。今日は、給食に野菜を提供して下さっている生産者グループの綾木貞子さんからいただいた、採れたて新鮮なほうれんそうを炒め物に使用しました。地元の食材を取り入れることで、環境にやさしく、安全安心な給食にもつながります。