



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつなの か すい
2月7日(水)

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

につ
いわしの煮付け

ふくさい
副菜

ごもくに
五目煮

あ
はりはり和え

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
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく だいず
鳥取県産：牛乳、鶏肉、大豆、にんじん、たけのこ、しいたけ、キャベツ、
もやし、さといも

きゅうしょく
【給食センターより】

ふゆ しゅん りよくおうしょくやさい
にんじんは、冬が旬の緑黄色野菜です。

あぎ いろ きゅうしょく いろど よ おお ふく
鮮やかなだいたい色で給食の彩りを良くすることと、カロテンを多く含む

えいようか たか やさい きゅうしょく まいにち どうじょう りゆう
栄養価の高い野菜であることが、給食に毎日のように登場する理由です。

ちづちょう がっこうきゅうしょく やさい かわ う ひりょう
智頭町の学校給食では、野菜の皮などをリサイクルして生まれた肥料を

つか そだ とっとりしもちがせちようさん つか
使って育てられた、鳥取市用瀬町産のにんじんを使わせていただいています

す。