



きゅうメール



【日にち】

5月28日（金）

かみかみ献立

【こんだて】

主食 発芽玄米ご飯

主菜 あじの煮付け

副菜 けんちん汁

はりはり和え

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、こまつな（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、あじ、油揚げ、しめじ、さといも、ねぎ

【給食センターより】

今日の副菜の「はりはり和え」は、春キャベツを使用する予定でしたが、給食に野菜を提供して下さっている生産者の方から、こまつながたくさんできたとの連絡を受けて、智頭町産のこまつなを使った「はりはり和え」に変更しています。

自分たちが住む地域でとれたものをその地域で消費することを「地産地消」といいます。地元でとれたものは、新鮮で、旬のものであることから他の時期と比べて栄養価も高いです。給食では、積極的に地産地消の取り組みを進めています。