



# きゅうメール



ひ  
【日にち】 6月20日(木)

【こんだて】

がつ か もく  
6月20日(木)

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

しお や  
やまめの塩焼き

ふくさい  
副菜

きのこのみそ汁

たけのこのピリ辛ソテー

た  
その他 ぎゅうにゅう  
牛乳

ふるさと★とっとり味めぐり【八頭町】

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 あやき  
智頭町産：米、みそ(綾木さん)

やずちようさん  
八頭町産：やまめ、エリンギ、しいたけ、えのきたけ

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ふたにく  
鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、たけのこ、ねぎ

きゅうしよく  
【給食センターより】

きょう あじ やずちよう  
今日の「ふるさと★とっとり味めぐり」は「八頭町」です。

さかな うみ およ  
魚といえば、海で泳いでいるイメージかもしれませんがね。やまめは川魚の一種で、あまり  
た きかい  
食べる機会がないかもしれません。今日は新鮮なやまめのおいしさを活かして、塩焼きにしま  
ちくりん さと やずちようふなおかちいき しゅうかく  
した。また、竹林の里・八頭町船岡地域ではたけのこの収穫がさかんです。ご飯がすすむピ  
からいた しる やずちよう しょくざい あじ  
リ辛炒めにしました。きのこたっぷりのみそ汁とともに、八頭町のおいしい食材を味わってみて  
ください。