



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。