



きゅうメール

【日にち】 6月11日(火)

【こんだて】
主食 大山の恵みコッペパン
主菜 さけのチーズ焼き
副菜 ウインナーのスープ
ビーンズサラダ
その他 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：大豆（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、エリンギ

【給食センターより】

先月から、給食では、町内の生産者さんから届けられた大豆を使わせていただいています。

この大豆は、みそ汁で使っているみその原料でもあります。姿を変える大豆ですね。

地元で作られた食材を、地元の人たちが消費することを「地産地消」といいます。

地元の食材は、安全で、新鮮で、環境に優しく、地域の活性化にもつながります。

地域や、そこに暮らすみなさんが、元気になります。

智頭町のおいしい自然の恵みを、今日も、おいしくいただきます。