



きゅうメール

1月24日~30日
全国学校給食週間

【日にち】

1月24日(火)

わかさ あじ こんだて
若桜の味献立

【こんだて】

しゅしょく だいせん めく こがた
主食 大山の恵み小型コッペパン

ふるさとのおいしい魚を食べよう

しゅさい さばのてんぷら
主菜 さばの天ぷら

ふくさい (さばのてん) 副菜 (さば天うどん)

えごまとブロッコリーのサラダ

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう
牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちよせん しろねぎ (たけした)
智頭町産：しろねぎ(竹下さん)

とっとりけんさん きゅうにゅう さば とりにく なめこ にんじん ブロッコリー えごま 米粉
鳥取県産：牛乳、さば、鶏肉、なめこ、にんじん、ブロッコリー、えごま、米粉

【給食センターより】

ほんじつ ぜんこく がっこう きゅうしょくかん はじ やす ぐんない きゅうしょく
本日より、「全国学校給食週間」が始まりました。八頭郡内の給食センターでは、若桜町・八頭町・智頭町それぞれの魅力がたっぷりつまった給食を、週間中に実施する予定です。

しよち きょう わかさちょう とくさんりん きょうど あじ と い わかさ あじ こんだて
初日の今日は、若桜町の特産品や郷土の味を取り入れた「若桜の味献立」です。若桜名物「さば天うどん」は、若桜町が昔、塩さばの行商の通り道として栄えたことに始まったものです。また、サラダに入っているごまのような黒いつぶつぶが「えごま」で、若桜町で栽培されています。日本では、えごまは「ジュウネン」とも呼ばれていて、10年長生きするとの言い伝えからこのように呼ばれるようになったそうです。今日の給食が若桜町を知るきっかけになればと思います。