



きゅうメール

ひ
【日にち】 がつ すい
5月29日(水)

【こんだて】
しゅしよく 主食 はん ご飯
しゅさい 主菜 とうふ 豆腐ハンバーグ
ふくさい 副菜 ぶたじる 豚汁
ぎぼしのツナマヨ和え
た その他 ぎゅうにゅう 牛乳

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 しらいわ
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とうふ
鳥取県産：牛乳、豚肉、鶏肉、豆腐

きゅうしよく
【給食センターより】

きゅうしよく ちやうない けんない かこうひん
給食センターでは、町内や県内でとれたものや、とうふやみそなどの加工品などをたくさん
と い ちさんちしょう とりくみ すず ちさんちしょう じもと
取り入れるようにして「地産地消」の取組を進めています。地産地消とは、地元でとれたもの
を、そこで暮らしている人々が消費することをいいます。

きょう じもと せいさんしゃ あ つく しゅん
今日は、地元の生産者さんからいただいた「ぎぼし」でツナマヨ和えを作りました。旬をお
かえるさんさいの「ぎぼし」は、他の地域ではあまりなじみのない智頭町ならではの食材として知
られています。じもと しょくざい と い かんきやう あんぜんあんしん きゅうしよく
地元の食材を取り入れることで、環境にやさしく、安全安心な給食にもつなが
ります。