



# きゅうメール

ひ 【日にち】 がつ 5月29日(水) すい

【こんだて】

しゅしょく **主食**  
 しゅさい **主菜**  
 ふくさい **副菜**

はん **ご飯**  
 とうふ **豆腐ハンバーグ**  
 ぶたじる **にら豚汁**  
 あ **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

きゅうしょく 【給食センターより】

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。

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。旬をおかえる山菜の「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。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。