



きゅうメール

【日にち】

がつついたち か
6月1日 (火)

【こんだて】

しゅしよく はん
主食 ご飯

しゅさい ぼ や
主菜 はまちのみりん干し焼き

ふくさい こもく に
副菜 五目煮

ぎぼしのささみあえ

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう
生乳 牛乳



はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしやう
【今日の地産地消】

ちつ ちやさん こめ しらいわ かんそう とみざわ ちく しんこう きやうぎかい
智頭町産：米、ぎぼし（白岩さん）、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ふたにく さといも ほししいたけ きゅうり
鳥取県産：牛乳、はまち、豚肉、さといも、ほししいたけ、きゅうり

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう せいさんしや しらいわ ちつちよ
今日は、生産者グループの白岩さんからいただいた「ぎぼし」と、智頭
町の特産品である「きくらげ」を使って、鶏ささみと和えたささみあえに
しました。どちらの食材も独特な食感があります。