



園林町森林セラピー  
イメージキャラクター「もりりん」

# きゅうメール

【日にち】 <sup>がつ</sup> <sup>にち</sup> <sup>もく</sup>  
2月29日(木)

【こんだて】

<sup>しゅしょく</sup>  
主食

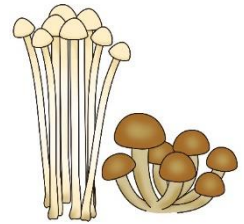
<sup>しゅさい</sup>  
主菜

<sup>ふくさい</sup>  
副菜

<sup>た</sup>  
その他

<sup>はいぜんず</sup>  
【配膳図】

<sup>はん</sup>  
ご飯  
<sup>しろみぎかな</sup> <sup>や</sup>  
白身魚のみそマヨ焼き  
<sup>えのきたけ</sup> <sup>じる</sup>  
えのきたけのすまし汁  
<sup>だいこん</sup> <sup>に</sup>  
だいこんのそぼろ煮  
<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
牛乳



<sup>きょう</sup> <sup>ちさんちしょう</sup>  
【今日の地産地消】

<sup>ちづちようさん</sup> <sup>こめ</sup> <sup>こみやま</sup>  
智頭町産：米、みそ(小宮山さん)

<sup>とっとりけんさん</sup> <sup>ぎゅうにゅう</sup> <sup>とりにく</sup>  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、こまつな、えのきたけ

<sup>きゅうしょく</sup>  
【給食センターより】

<sup>ちづちよう</sup> <sup>がっこうきゅうしょく</sup> <sup>つか</sup> <sup>けんないさん</sup>  
智頭町の学校給食で使っているきのこは、ほとんどが県内産です。

<sup>なか</sup> <sup>やずちよう</sup> <sup>えん</sup> <sup>そだ</sup>  
中でも、えのきたけやエリンギは、八頭町にあるきのこ園で育てられたもの  
です。きのこには食物せんいが含まれており、おなかの調子をととのえるは  
<sup>しよくもつ</sup> <sup>ふく</sup> <sup>ちょうし</sup>  
たらきがあります。

<sup>にがて</sup> <sup>ひと</sup> <sup>ちょうせん</sup>  
きのこが苦手な人も、まずはひとくちから挑戦してみましよう。