



# きゅうメール



【日にち】

5月19日(木)

食育の日献立

【こんだて】

主食 どうだんご飯

中学校2年欠食

主菜 はまちの塩こうじ焼き

副菜 豆腐のすまし汁

ぎぼしのじゃこ炒め

生乳 牛乳

その他 ヨーグルト



～ぎぼし～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、ぎぼし（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、わかめ、えのきたけ、ねぎ

ヨーグルト、塩こうじ

【給食センターより】

毎月19日は、「食育の日」です。今日は「食育の日献立」として、町内や県内でとれたものをたくさん使った献立にしました。

今の時期、旬をむかえる山菜のひとつ「ぎぼし」は、他の地域ではあまり食べられていない智頭町ならではの食材として知られています。

どうだんご飯は、梅の赤色と菜飯の緑色で、智頭町の花である「どうだんつつじ」を表現しています。また、米に「黒米」を入れて一緒に炊くことで、赤飯のような赤いご飯になります。