



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>ひ</sup> <sup>がつ</sup> <sup>にち</sup> <sup>きん</sup>  
2月16日(金)

【こんだて】

<sup>しゅしよく</sup>  
主食

<sup>はん</sup>  
ご飯

<sup>しゅさい</sup>  
主菜

<sup>ぶたにく</sup> <sup>いた</sup>  
豚肉のしょうが炒め

<sup>ふくさい</sup>  
副菜

<sup>とうふちくわ</sup> <sup>すまし</sup> <sup>じる</sup>  
とうふちくわのすまし汁

<sup>はくさい</sup> <sup>あ</sup>  
はくさいのごま和え

<sup>た</sup>  
その他

<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
牛乳



<sup>はいぜんず</sup>  
【配膳図】



<sup>きょう</sup> <sup>ちさん</sup> <sup>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>たけした</sup>  
智頭町産：米、しろねぎ(竹下さん)

<sup>とっとりけんさん</sup> <sup>ぎゅうにゅう</sup> <sup>ぶたにく</sup>  
鳥取県産：牛乳、豚肉、とうふちくわ、にんじん、もやし、えのきたけ

<sup>きゅうしよく</sup>  
【給食センターより】

とうふちくわは、<sup>さかな</sup> <sup>こうか</sup> <sup>え</sup> <sup>どじだい</sup> <sup>さかな</sup> <sup>とうふ</sup> <sup>た</sup>  
魚が高価だった江戸時代に「魚のかわりに豆腐を食  
<sup>べ</sup> <sup>る</sup> <sup>よ</sup> <sup>う</sup> <sup>に</sup>」といわれて誕生しました。とうふと<sup>さかな</sup> <sup>つく</sup> <sup>とっとりけん</sup> <sup>とうふ</sup>  
魚で作られた、鳥取県東部  
<sup>ぜんこくてき</sup> <sup>あじ</sup>  
ならではの、全国的にもめずらしいちくわです。あっさりとした味わいで、そ  
<sup>た</sup> <sup>りょうり</sup> <sup>あ</sup>  
のまま食べてもおいしく、また、いろんな料理にも合います。

<sup>きょう</sup> <sup>じる</sup> <sup>い</sup>  
今日はすまし汁に入れました。

<sup>み</sup> <sup>で</sup> <sup>あじ</sup>  
とうふちくわのうま味が出ていますので、味わってみてください。