



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつ か すい  
7月3日(水)

わかやまこんだて  
和歌山献立

【こんだて】

しゅしよく  
主食

うめ はん  
梅ご飯

しゅさい  
主菜

しろみぎかな やさい  
白身魚の野菜あんかけ

ふくさい  
副菜

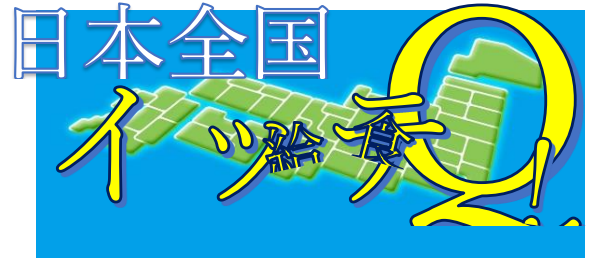
こうやどうふ にも  
高野豆腐の煮物

わかやまフルーツポンチ

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  
智頭町産:

とっとりけんさん ほしぞらまい ぎゅうにゅう  
鳥取県産: 星空舞、牛乳、にんじん、こまつな、たまねぎ、しいたけ

きゅうしよく  
【給食センターより】

にほん かくち きょうどりようり とくさんひん しょうかい にほんぜんこく キューしよく だいにかいめ こんげつ  
日本各地の郷土料理や特産品を紹介する「日本全国イッテQ食」、第二回目となる今月

わかやまけん と あ  
は「和歌山県」を取り上げました。

きんざんじ そうりよ ちゅうごく きしゅう も かえ つた だいず おぎこうじ あ  
金山寺みそは、僧侶が中国から紀州に持ち帰ったと伝えられる、大豆に麦麴を合わせ、うり

やなす、しょうがなどの野菜を加えたものです。今日、予定していた「若鶏肉の金山寺みそ

焼き」は、明日の給食で登場する予定です。楽しみにしててください。高野豆腐は、鎌倉

じだい こうやさん そうりよ て はじ  
時代に高野山の僧侶たちの手によってつくられたのが始まりといわれています。

とくさんひん うめぼ げんりよう うめ ありたちいき ゆうめい しゅうかくりよう ぜんこくいち い なつ  
特産品の梅干しの原料となる梅や、有田地域が有名なみかんは収穫量が全国一位、夏に

しゅん わか もも にしにほんさいだい さんち  
旬を迎える桃は西日本最大の産地となっています。