



きゅうメール



【日にち】 1月26日(木)

やす あじ こんだて
八頭の味献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しお や
やまめの塩焼き

ふくさい
副菜

やす
八頭きのこのかきたま汁

しろ
白ねぎとたけのこのみそ炒め

ぎゅうにゅう
牛乳

ぎゅうにゅう
牛乳

ふるさとのおいしい魚を食べよう



はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう
【今日の地産地消】

ちづ ちよ せん こめ たけした こみやま
智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）、みそ（小宮山さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ふたにく たまご えのきたけ しめじ なめこ
鳥取県産：牛乳、やまめ、豚肉、たまご、えのきたけ、しめじ、なめこ
たけのこ、にんじん

きゅうしよく
【給食センターより】

ぜんこく がっこう きゅうしよく しょうかん みつか め きょう やすちよう しょくざい と い やす あじ こんだて
全国学校給食週間3日目の今日は、八頭町の食材を取り入れた「八頭の味献立」
です。主菜のやまめは、やすちよう きさいち ようしょくぎょうくみあい かたがた たいせつ そだ
で、ふわふわとした白身がおいしい魚です。また、ちくりん さと やすちよう ふなおか ちいき
収穫され、ふなおか かこう しせつ みすに かこう とくさん しろ いっしょ
船岡の加工施設で水煮加工された「たけのこ」を特産の白ねぎと一緒に
炒めました。お汁には県内でも生産地として有名なきのこを3種類使っています。

また、こんしゅう さかな た き さかな ほね き
今週は「ふるさとのおいしい魚を食べようウィーク」です。魚の骨に気をつけて食べましょう。