



きゅうメール

ひ
【日にち】
【こんだて】

8月25日(火)

しゅしよく
主食

だいせん めぐ
大山の恵みコッペパン

しゅさい
主菜

かぼちゃのミートグラタン

ふくさい
副菜

きくらげのスープ

コーンサラダ

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

にじっせいきなし
二十世紀梨

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 とみざわち く しんこうきょうぎかい にじっせいきなし うえき
智頭町産: きくらげ(富沢地区振興協議会)、二十世紀梨(植木さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産: パン、牛乳、豚肉、トマト、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ

きゅうしよく
【給食センターより】

みなさんは「地産地消」という言葉を知っていますか?

「地産地消」とは、地元で作られた食材を地元で消費するという意味です。

給食では、智頭町そして鳥取県で作られた食べ物を、みなさんに食べてもらおう、地産地消を進めています。今日は、智頭町の生産者の植木さんが作られた二十世紀梨を取り入れました。

毎週火曜日は主食がパンですが、パンの原料である小麦も、鳥取県産です。おいしくいただきます。