



きゅうメール

【日にち】 5月29日(金)

【こんだて】

主食 どうだんご飯

主菜 さわらのムニエル

副菜 富沢きくらげのかきたま汁

ぎぼしのじゃこ炒め

その他 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ぎぼし(白岩さん)、きくらげ(富沢地区振興協議会)

鳥取県産：牛乳、チンゲンサイ、こまつな

【給食センターより】

毎月29日を、「ふるさと献立」とし、智頭町だけでなく、近くの八頭町や、鳥取県の特長のある献立を取り入れ、ふるさと鳥取をふんだんに感じる給食にしていきたいと思っています。

最初の「ふるさと献立」の日は、智頭町の献立です。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」を表現した、どうだんつつじの町、智頭町の給食オリジナルご飯です。米と一緒に「黒米」を入れて炊きあげることで、赤飯のような赤いご飯になります。旬の味のぎぼしをカルシウムたっぷりのちりめんじゃこ炒めました。コリコリとした食感が人気のきくらげは、かきたま汁に入れました。