



きゅうメール



【日】 1月15日(木)

【こんだて】

しゅしょく
主食

しゅさい
主菜

ふくさい
副菜

た
その他

うめ はん
梅ご飯

さわらのごまみそ焼き

わかめのすまし汁

ちくぜん に
筑前煮

いっしょくくろまめ
1食黒豆

ぎゅうにゅう
牛乳



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしよう
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米、みそ

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産:牛乳、鶏肉、にんじん、だいこん、たけのこ、干ししいたけ

きゅうしょく
【給食センターより】

しんねん はじ がつ ぎょうじしょく しょうがつ りょうり
新年の始まりとなる1月の行事食には、お正月にいただく「おせち料理」
や「お雑煮」「七草がゆ」など、1年を無事に過ごせるよう、家族の健康や
しあわ ねが た 幸せを願って食べられているものが多いです。

きょう しょうがつ こんだて
今日は、お正月をイメージした献立にしました。

はる かん うめ つか あじつ くろまめ と い
春を感じさせる梅を使った味付けごはんや黒豆を取り入れました。

ちくぜん に ふくおかげん はっしょう きょうどりょうり に
筑前煮は、福岡県が発祥の郷土料理で、「がめ煮」とよばれています。
がめとは、食べ物を寄せ集めることを言います。煮含めたおいしい煮物をしつかりいただきましょう。