



きゅうメール



【日にち】 1月15日(木)

お正月献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

うめ はん
梅ご飯

しゅさい
主菜

さわらのごまみそ焼き

ふくさい
副菜

わかめのすまし汁

た
その他

ちくぜん に
筑前煮

いっしょくくろまめ
一食黒豆

ぎゅうにゅう
牛乳



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん 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、干しいたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

しんねん はじ がつ ぎょうじしよく 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

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 くるまめ 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 ふくおかけん 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（た もの）を寄せ集めること（あ つ い）を言います。煮含めた（に ふく）おいしい煮物（に もの）をしっかりといただきます。