



# きゅうメール



【日にち】 1月26日(月)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

どりにく す わ いずみ こう み や  
鶏肉の諏訪 泉 香味焼き

ふくさい  
副菜

とっとり めぐ しか  
鳥取の恵み 鹿だんごスープ

ちづふるさとの

めぐ こんだて  
恵み献立

きくらげとごぼうの炒め物

た  
その他

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 しらいわ す わ しゅぞう しかにく はやし  
智頭町産：米、みそ（白岩さん）、さけかす（諏訪酒造）、鹿肉（林さん）

とみざわ ち く しんこうきょうぎ かい  
きくらげ（富沢地区振興協議会）

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、とうふ、にんじん、ねぎ、えのきたけ

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ゅうかんこんだて いちにちめ ちづちよう た もの つか  
全国学校給食週間献立の一日目は、ふるさと智頭町の食べ物を使いま  
しました。

はん ちづ にく ひ だ さけかす しかにく  
ご飯は、智頭のコシヒカリ、お肉のうまみを引き出す酒粕、鹿肉だんご、  
やさしい いっしょ いた  
野菜と一緒に炒めたきくらげ、みなさんには、なじみのある食べ物ですね。

しかにく さくねんど わ や じまんりょうり だ  
鹿肉だんごのスープは、昨年度の我が家の自慢料理コンクールで、出さ  
れた《鳥取の恵みスープ》を給食用にアレンジしてみました。引き継がれる  
とっとり めぐ きゅうしよく ぐ ひ つ  
ちづのふるさと料理として取り入れていきたいです。