



きゅうメール

【日にち】 2月20日(金)

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎ はん
麦ご飯

しゅさい
主菜

とりにく や
鶏肉のてり焼き

ふくさい
副菜

ミートボールカレー

フレンチサラダ

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
智頭町産：米

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、ブロッコリー、しめじたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

とっとりけん こうにゅうりょう ぜんこく い ねんかん ひとり
鳥取県のカレールウの購入量は全国2位です。1年間にカレーを一人あたり30食、食べている計算のようです。たくさん食べていますね。

とっとりけん なつあつ ふゆさむ きこう あつ
鳥取県は、夏暑く、冬寒いという気候なので、暑くてもスパイシーなカレーは食べやすく、冬はカレーを食べることで体を温めてくれることも理由の一つです。また鳥取県は、米どころなので米をたくさん食べることが、カレー料理を受け入れやすかった理由のようです。いつも給食のカレーは人気で今日はミートボールを入れたカレーにしました。