



きゅうメール



【日にち】 1月22日(月)

【こんだて】

しゅしよく **主食**
 しゅさい **主菜**
 ふくさい **副菜**
 た **その他**

はん **ご飯**
 しかにく **ちづ鹿肉のドライカレー**
 とみざわ **富沢きくらげのスープ**
 らっきょう **らっきょうコールスロー**
 きゅうにゅう **牛乳**

ちづ あじこんだて **智頭の味献立**

カレーの日



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、**
 しかにく (あかほり **しかにく(赤堀さん)、**
 きくらげ (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 きゅうにゅう **鳥取県産：牛乳、**
 にんじん、チンゲンサイ、らっきょう、えのきたけ

きゅうしよく **【給食センターより】**

24日より「全国学校給食週間」が始まります。それにちなみ、今週は給食週間献立を計画しました。今年、智頭町・若桜町・八頭町、そして岩美町、ふるさと鳥取県それぞれの魅力がたっぷりつまった給食を、週間中に実施する予定です。

初日の今日は、智頭町の特産品や郷土の味を取り入れた「智頭の味献立」です。毎月実施している「ちづ鹿肉献立」でおなじみのドライカレーや、コリコリとした食感が自慢の「富沢きくらげ」が主役のスープにしました。副菜には鳥取県が誇る「砂丘らっきょう」でコールスローを作りました。

鹿肉や富沢きくらげを「智頭の宝」として、大切に食べていきたいものですね。