



きゅうメール

【日^ひにち】 5月21日(木)

【こんだて】

しゅしょく まめ はん
主食 豆ご飯

しゅさい
主菜 あじのフライ

ふくさい じる
副菜 もずく汁

あ
ぎぼしのごま和え

た ぎゅうにゅう
その他 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】

ちづちょうさん こめ しらいわ
智頭町産:米、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産:牛乳、あごちくわ、えのきたけ、ねぎ

きゅうしょく
【給食センターより】

きゅうしょく ちょうない けんない やさい さかな にく かこうひん
給食センターでは、町内や県内でとれた野菜や魚や肉、みそなどの加工品を
と い ちさんちしょう とりくみ
取り入れ「地産地消」の取組をしています。

ちさんちしょう く くら ひとびと
地産地消とは、暮らしているところでとれたものを、そこで暮らしている人々が
しょうひ きょう あもの
消費することをいいます。今日は、「ぎぼし」を和え物にしました。

さんさい ちづちょう しょくざい し
山菜の「ぎぼし」は、智頭町ならではの食材として知られています。

ちづちょう しょくざい と い かんきょう あんぜんあんしん きゅうしょく
智頭町の食材を取り入れることは、環境にやさしく、安全安心な給食にもつな
がっています。おいしくいただいでください。